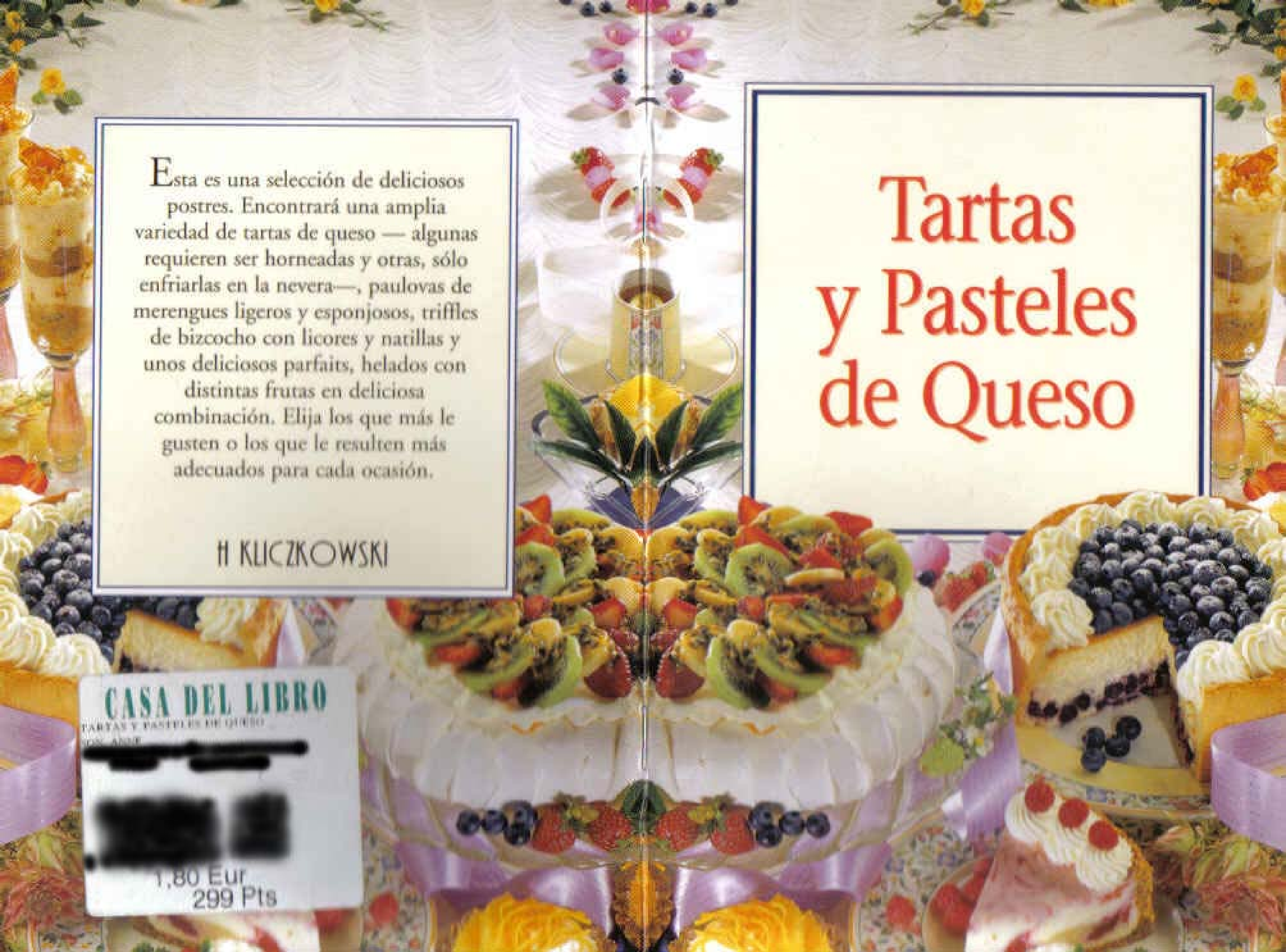


Esta es una selección de deliciosos postres. Encontrará una amplia variedad de tartas de queso — algunas requieren ser horneadas y otras, sólo enfriarlas en la nevera—, paulovas de merengues ligeros y esponjosos, triffles de bizcocho con licores y natillas y unos deliciosos parfaits, helados con distintas frutas en deliciosa combinación. Elija los que más le gusten o los que le resulten más adecuados para cada ocasión.

H KLICZKOWSKI

Tartas y Pasteles de Queso

Indicaciones prácticas

Para principiantes



Para cocineros con poca experiencia



Para cocineros avanzados



En esta obra las medidas se expresan en gramos y litros. Además, se emplea la taza como medida –con capacidad de 250ml– tanto para ingredientes líquidos como sólidos. El peso medio de los huevos a emplear en las recetas es de 60g. La capacidad y el peso de las conservas varían ligeramente según el producto y el fabricante, por lo que recomendamos escoger el que más se aproxime al indicado en la receta.

Unidades de medidas y abreviaturas

Taza	= 250 ml
Cucharada	= cuchara sopera poco colmada o 20 ml
Cucharadita	= cucharilla de café rasa o 5 ml
g	= gramo
kg	= kilogramo
ml	= mililitro
l	= litro

Murdoch Books® Australia., GPO Box 1203, Sydney NSW 2001
Título original: *Cheesecakes, Pavlovas & Trifles*

© H KLICZKOWSKI-ONLYBOOK, S.L.
La Fundición, 15. Polígono Industrial Santa Ana
28529 Rivas-Vaciamadrid. Madrid
Tel.: +34 91 666 50 01
Fax: +34 91 301 26 83
onlybook@onlybook.com

Traducción del inglés: Miguel Ortega Arcirte por J. Miguel Storch de Gracia
Redacción y maquetación: J. Miguel Storch de Gracia, Pilar Seidenschnur
Impresión y encuadernación: Sing Choong Printing Co. Ltd.
Impreso en Hong Kong
ISBN 8-49621-143-2

Encontrará información sobre éste y otros títulos de la editorial en nuestro catálogo
www.onlybook.com

Tartas y Pasteles de Queso





H KLICZKOWSKI

Tartas de queso

Jugosas y deliciosas, resultan siempre un postre perfecto. Le mostramos una amplia variedad, unas horneadas y otras simplemente enfriadas en la nevera. Los sabores abarcan desde los penetrantes del limón o del pomelo hasta el suntuoso chocolate, pasando por el mango, la piña, la fresa o el arándano.



Tarta de queso al horno con nata agria

Preparación: 30 min
Cocción: 50 min
Raciones: 8-10



250 g de galletas de frutos secos
1 cucharadita de mezcla de especias
100 g de mantequilla, fundida

Relleno
500 g de queso cremoso
⅔ de taza de azúcar
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharada de zumo de limón
4 huevos

Cobertura
1 taza de nata agria
½ cucharadita de esencia de vainilla
3 cucharaditas de zumo de limón
1 cucharada de azúcar
nuez moscada para espolvorear

1. Forre con papel de aluminio la base de un molde redondo desmontable; engráselo con aceite. Triture bien las galletas en la batidora durante 30 segundos; páselas a un cuenco mediano. Añada las especias y la mantequilla y remueva para mojar toda la galleta. Ponga esta mezcla en el molde apretándola contra la base y las paredes; métala en la nevera 20 minutos o hasta que esté firme.
2. **Para el relleno:** precaliente el horno a 180° C. Con la batidora de varillas, bata el queso hasta que quede fino; añada el azúcar, la vainilla y el zumo y bata hasta que la mezcla esté homogénea. Eche los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición.
3. Vierta esta mezcla en el molde y hornéela durante 45 minutos, hasta que la tarta resulte firme al tacto; sáquela del horno.


Tarta de queso al horno con nata agria

4. Para la cobertura: mezcle la nata agria con la esencia, el zumo y el azúcar; extiéndala sobre la tarta caliente y espolvoree la nuez moscada; horneéla otros 7 minutos, déjela enfriar y métala en la nevera hasta que esté firme.

Otras coberturas

De mango
Disponga sobre la cobertura fría de nata agria unas rodajas finas de mango fresco, bien escurridas si son en conserva. Ponga en un cazo el contenido de un frasco de gelatina de frutas para niños y remueva al fuego hasta que se licúe; pinte el mango con la gelatina y métala en la nevera hasta que se cuaje.

De cereza
Escurra el contenido de una lata de 425 g de cerezas negras. Reserve la mitad del almíbar; ponga las cerezas sobre la tarta. Deslíe 3 cucharaditas de harina de maíz con un poco del almíbar; póngalo en un cazo al fuego con el resto del almíbar, removiendo hasta que hierva y se espese; enfríe. Pinte sobre las cerezas y refrigere hasta que se cuaje.

De cítricos
Con un pelaverduras, pele 2 naranjas, 2 limas y 1 limón; corte las peladuras en tiras finas. Ponga en un cazo al fuego ⅓ de taza de azúcar con ¼ de taza de agua; remueva sin dejar que hierva hasta que se disuelva. Lleve luego a ebullición, baje el fuego y añada las tiras de las frutas; deje cocer a fuego lento durante 3 minutos, hasta que el almíbar se espese un poco y las tiras se ablanden sin que le den color. Ponga las tiras escurridas sobre la tarta.

De arándanos
No ponga la cobertura de nata agria. Monte bien firme ¾ de taza de nata líquida y extiéndala sobre la tarta de queso; cubra con arándanos frescos y espolvoree con azúcar glas.

De manzana caramelizada
Funda 60 g de mantequilla en una cazuela de fondo grueso; añada 2 manzanas verdes peladas y cortadas en rodajas finas y remueva a fuego fuerte hasta que empiecen a ablandarse. Agregue ¼ de taza de azúcar morena y remueva a fuego flojo hasta que se disuelva; deje cocer a fuego lento durante 3 minutos, o hasta que se forme un almíbar espeso y las manzanas cojan un color acaramelado. Deje enfriar y coloque las manzanas sobre la tarta.

De fresa
Decore la tarta con 400 g de fresas cortadas en rodajas; barnícelas con ¼ de taza de mermelada de fresa derretida. Meta la tarta en la nevera hasta que se cuaje.

De frutas
No ponga la cobertura de nata agria. Cubra la tarta con ¾ de taza de nata montada. Ponga en la parte exterior 2 kiwis en rodajas solapándolas en forma de corona; después, forme un círculo con fresas cortadas por la mitad y luego en rodajas; ponga medios melocotones en conserva bien escurridos (como para un flan de frutas francés) en dirección hacia el centro. Ponga en éste unos arándanos frescos. Derrita ¼ de taza de mermelada de albaricoque, enfríela y pinte con ella las frutas. Refrigere la tarta hasta que se cuaje.

De caramelo
No ponga la cobertura de nata agria. Ponga un cazo al fuego con 60 g de mantequilla y ¼ de taza bien prieta de azúcar morena; remueva hasta disolver el azúcar. Agregue 2 cucharaditas de harina de maíz desleída en ½ taza de agua; remueva hasta que la salsa hierva y se espese. Retire del fuego, espolvoree dentro 1 cucharadita de gelatina en polvo; póngalo de nuevo al fuego y remueva hasta que se disuelva. Cuando la mezcla esté fría, extiéndala con cuidado sobre la tarta. Refrigere hasta que se cuaje.


Tarta de queso y pomelo

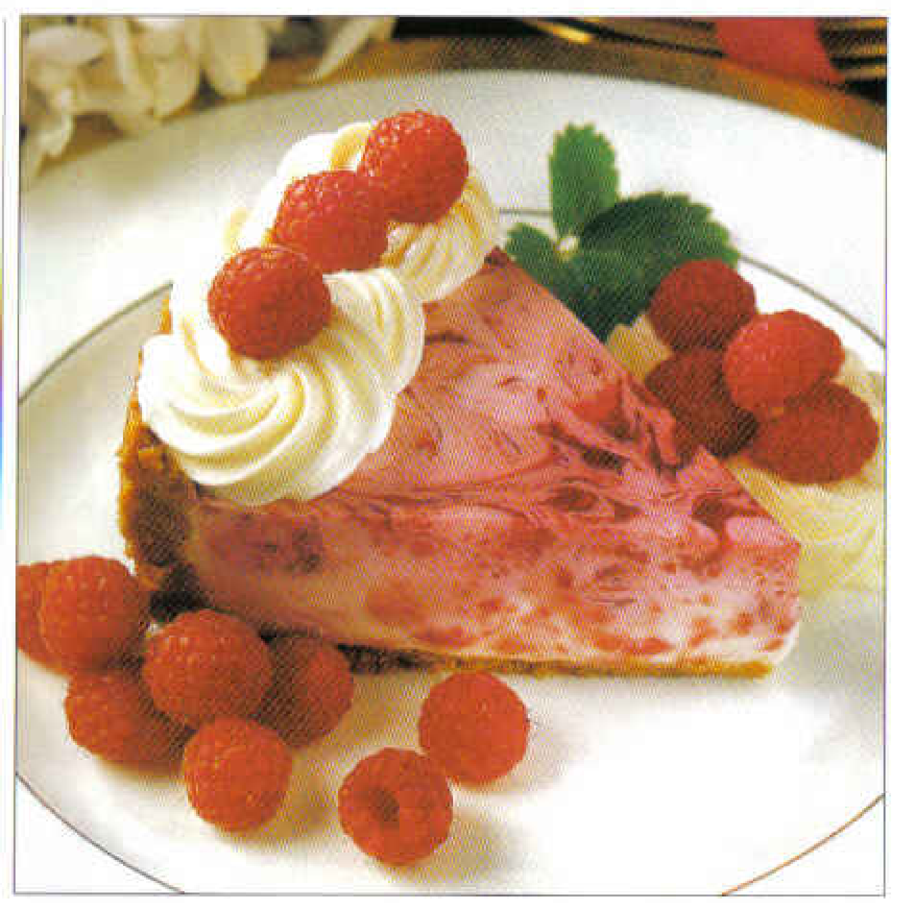
Tarta de queso y pomelo

Preparación: 35 min + 4 h en la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 6



375 g de queso cremoso
⅓ de taza de azúcar
⅔ de taza de zumo o concentrado de pomelo
1 cucharada de gelatina
1¼ tazas de nata líquida, montada firme
¼ de taza de agua
50 g de mantequilla, fundida
125 g de galletas de jengibre, machacadas
1 cucharada de azúcar morena

1. Pinte con aceite un molde redondo desmontable de 20 cm. Bata con la batidora de varillas el queso con el azúcar hasta que queden cremosos; añada poco a poco el zumo o el concentrado de pomelo, batiendo bien después de cada adición.
2. Espolvoree la gelatina en un cazo con el agua y póngalo al baño María hasta que se disuelva. Añada la gelatina a la mezcla de queso y mezcle todo bien.
3. Incorpore la nata montada y vierta la mezcla en el molde; métala en la nevera durante 15 minutos.
4. Mezcle en un cuenco la mantequilla, las galletas machacadas y el azúcar; apriete bien la mezcla sobre la superficie de la tarta y métala en la nevera 3-4 horas hasta que se cuaje. Dé la vuelta a la tarta sobre una fuente y decore con nata montada y tiras de limón.





Apriete la mezcla de galletas y mantequilla sobre la base y las paredes del molde.



Remueva la gelatina en un cuenco al baño María hasta que se disuelva.

Tarta de queso con remolinos de frambuesa

Preparación: 40 min + 4 h n la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 8-10



250 g de galletas de frutos secos
90 g de mantequilla

Relleno
¼ de taza de agua
2 cucharadas de gelatina
500 g de queso cremoso desnatado
⅓ de taza de zumo de limón
½ taza de azúcar
1¼ tazas de nata, batida
250 g de frambuesas congeladas
2 cucharadas de azúcar, extra

1. Forre con papel de aluminio la base de un



molde redondo desmontable de 22 cm; engráselo con aceite. Triture las galletas en la picadora durante 20 segundos, hasta que estén bien desmigadas; páselas a un cuenco mediano, añada la mantequilla y mézclelas bien. Ponga esta mezcla en el molde preparado apretándola con fuerza contra el fondo y las paredes. Métalo en la nevera durante 20 minutos, o hasta que la mezcla esté firme.
2. Para el relleno: ponga agua en un cuenco pequeño, espolvoree la gelatina y ponga el cuenco sobre otro con agua hirviendo; remueva hasta que la gelatina se disuelva. Enfríe ligeramente.
3. Bata el queso con la batidora de varillas hasta que esté blando; agregue el zumo y el azúcar y siga batiendo hasta que la mezcla quede homogénea. Incorpore suavemente la nata batida.
4. Bata en la batidora las frambuesas con el azúcar extra hasta que la mezcla esté fina. Incorpore la mitad de la gelatina a la mezcla de queso y la otra mitad a la mezcla de frambuesa. Vierta las dos mezclas en el molde y remueva con una aguja larga formando remolinos. Métalo en la nevera durante 4 horas, o hasta que se cuaje la tarta; decórela con nata montada y frambuesas.

Consejo

Si lo prefiere, puede machacar las galletas poniéndolas entre dos hojas de papel o en una bolsa de plástico y pasándolas luego el rodillo de amasar.

Tarta de queso con remolinos de frambuesa



Añada al queso el zumo y el azúcar; bata hasta que la mezcla esté homogénea.



Haga remolinos con las mezclas de queso y frambuesa sobre la base de galletas.

Tarta de queso con chocolate, plátano y ron

Preparación: 40 min + 1-2 h en la nevera
Cocción: 45 min
Raciones: 8



180 g de galletas de chocolate
90 g de mantequilla, fundida

Relleno
375 g de queso cremoso
⅔ de taza de azúcar morena
¾ de taza de plátano machacado (1 grande)
2 cucharadas de harina de maíz
3 huevos
1 cucharada de ron
2 cucharadas de nata agria
80 g de chocolate negro, fundido
nata montada
1 plátano, extra

1. Forre un molde cuadrado de 23 cm con papel de aluminio; pinte la base y las paredes con aceite. Triture las galletas en la batidora hasta que estén bien desmigadas; páselas a un cuenco, agregue la mantequilla y mezcle bien todo. Presione esta mezcla sobre la base del molde y métala en la nevera hasta que esté firme.
2. Para el relleno: precaliente el horno a 180° C. Bata el queso con la batidora de varillas hasta que quede ligero y cremoso; agregue el azúcar, el plátano y la harina y bata hasta que no queden grumos. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada añadido; eche el ron, la nata agria y el chocolate enfriado y bata hasta que todo esté bien mezclado.
3. Vierta esta mezcla en el molde y hornéela 45 minutos, o hasta que se cuaje sin cocerse en exceso. Enfríe la tarta y métala en la nevera hasta que esté firme. Sírvala en porciones cuadradas adornadas con nata montada y rodajas de plátano.

Tarta helada de queso con moca

Preparación: 40 min + 4 h en el congelador
Cocción: ninguna
Raciones: 10-12



125 g de galletas de chocolate
60 g de mantequilla, fundida

Relleno
1 taza de queso ricotta
250 g de queso cremoso
1 taza de azúcar refinada
3 huevos, separadas las claras de las yemas
6 cucharaditas de café soluble
1 cucharada de agua
125 g de chocolate negro, fundido
1 taza de nata, batida ligeramente

1. Forre la base de un molde redondo desmontable de 24 cm con papel de aluminio y engráselo con aceite. Triture las galletas en la batidora durante 20 segundos o hasta que estén bien desmigadas; páselas a un cuenco mediano, añada la mantequilla y remueva hasta que estén bien mezcladas. Apriete esta pasta en la base del molde preparado y métalo en la nevera 20 minutos o hasta que esté bien firme.
2. **Para el relleno:** con la batidora de varillas, bata los quesos en un cuenco grande hasta obtener una mezcla fina; agregue el azúcar y bata bien. Añada las yemas y bata hasta que la mezcla quede fina. Disuelva el café en el agua y viértalo en la mezcla de quesos con el chocolate fundido; mezcle todo bien.
3. Con la batidora de varillas, monte las claras a punto de nieve suave. Incorpore suavemente la nata montada a la mezcla de queso y luego las claras. Ponga esta preparación en el molde, tape con plástico transparente y métalo en el congelador 4 horas, o hasta que la tarta esté bien congelada. Decore con nata montada y corazones de chocolate y espolvoree con cacao tamizado.

Tarta helada de queso con moca (arriba) y Tarta de queso con chocolate, plátano y ron

Tarta de queso y limón

Preparación: 30 min + 2 h en la nevera
Cocción: 50 min
Raciones: 12



250 g de galletas de frutos secos
80 g de mantequilla
2 cucharaditas de ralladura de limón

Relleno
250 g de queso cremoso
200 g de queso ricotta
1 taza de azúcar
2 cucharadas de harina de maíz
3 huevos
1 cucharada de ralladura de limón
¼ de taza de zumo de limón
¾ de taza de nata agria

Cobertura
500 g de fresas, partidas por la mitad
⅓ de taza de mermelada de fresa

1. Forre un molde rectangular de 20x30 cm con papel de aluminio. Triture las galletas en la batidora durante 20 segundos o hasta que estén bien desmigadas; páselas a un cuenco mediano, añada la mantequilla y la ralladura y mézclelas bien. Ponga la mezcla en el molde y apriételа contra la base; déjelo en la nevera 20 minutos.
2. **Para el relleno:** precaliente el horno a 180° C. Bata los dos quesos con la batidora de varillas hasta que quede una crema fina; agregue el azúcar y la harina y bata hasta que esté homogénea. Añada los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Ponga la ralladura, el zumo y la nata agria y bata hasta que se incorporen bien. Vierta esta mezcla en el molde y hornee 50 minutos, o hasta que se cuaje pero quede jugosa; deje enfriar y métala en la nevera hasta que esté firme.
3. Reparta las medias fresas sobre la superficie de la tarta. Caliente la mermelada en un cazo a fuego lento hasta que se licúe; pinte con esta glasa las fresas. Meta la tarta en la nevera hasta que la glasa se solidifique; córtela en 12 cuadrados.

Tarta ligera de queso Ricotta

Preparación: 35 min + 1-2 h en la nevera
Cocción: 50 min
Raciones: 8-10



250 g de galletas
125 g de mantequilla, fundida
½ cucharadita de nuez moscada molida

Relleno
250 g de queso ricotta
250 g de queso cremoso
¾ de taza de azúcar
2 cucharadas de harina de maíz
3 huevos
1 taza de nata agria
2 cucharaditas de ralladura de naranja
170 g (⅔ de taza) de pulpa de fruta de la pasión en conserva

1. Precaliente el horno a 180° C. Forre con papel de aluminio la base de un molde redondo desmontable de 23 cm; unte con aceite la base y las paredes. Triture las galletas en la batidora durante 30 segundos; páselas a un cuenco. Añada la mantequilla y la nuez moscada y mezcle bien. Ponga la mezcla en el molde apretándola contra la base y las paredes; métala 20 minutos en la nevera hasta que esté firme.
2. **Para el relleno:** bata los quesos con la batidora de varillas hasta que estén cremosos. Añada el azúcar y la harina y bata hasta que la mezcla esté homogénea. Agregue los huevos de uno en uno, batiendo bien tras cada añadido. Añada la nata agria, la ralladura y la pulpa de fruta de la pasión; siga batiendo hasta que la mezcla esté fina. Viértala en el molde y hornéela 50 minutos o hasta que se cuaje. Deje enfriar y métala en la nevera hasta que esté firme. Decore con nata montada y tiras de piel de limón.

Tarta ligera de queso ricotta (arriba) y Tarta de queso y limón

Tarta de queso enrejada con pasas

Preparación: 40 min + 1-2 h en la nevera
Cocción: 1 h y 10 min
Raciones: 8-10



¾ de taza de harina común
½ taza de harina de fuerza
¼ de taza de harina de maíz
2 cucharadas de polvo para natillas
¼ de taza de azúcar glas
125 g de mantequilla, en trocitos
1 huevo
1 cucharada de agua

Relleno
250 g de queso cremoso
125 g de queso ricotta
⅓ de taza de azúcar
1 cucharadita de ralladura de limón
2 huevos
2 cucharadas de nata agria
⅓ de taza de pasas sultanas

1. Bata en la batidora las harinas con el polvo para natillas, el azúcar y la mantequilla durante 30 segundos, o hasta que la mezcla tenga un aspecto migoso. Añada el huevo y un poquito de agua para que los ingredientes se amalgamen al batirlos. Trabaje suavemente esta masa en una superficie un poco enharinada hasta que quede homogénea. Tápela con plástico transparente y métala en la nevera 20 minutos hasta que quede firme.
2. Ponga ¾ partes de la masa entre dos hojas de papel vegetal y pásela el rodillo hasta que pueda cubrir la base y las paredes de un molde desmontable engrasado de 22 cm; póngala en el molde y métalo en el horno a 210° C (de gas, a 190° C) durante 10 minutos, o hasta que la masa esté cocida del todo. Enfríela.
3. **Para el relleno:** baje el horno a 180° C. Bata los quesos con la batidora de varillas en un cuenco grande hasta que queden cremosos. Añada el azúcar y la ralladura de limón y bata hasta incorporarlos; agregue los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Eche la nata agria y mezcle bien; incorpore las sultanas y vierta la mezcla sobre la masa horneada.
4. Estire el resto de la masa para formar un rectángulo de 26 cm de largo y 4 mm de espesor. Córtela a lo largo en tiras de 1,5 cm de ancho; ponga las tiras formando un enrejado sobre la mezcla de queso y apriete los extremos sobre la masa cocida. Hornee durante 1 hora o hasta que esté firme al tacto. Córtela en cuñas y decore con nata montada espolvoreada con canela o nuez moscada.



Pastelillos de tarta de queso con albaricoque

Preparación: 30 min + 3 h en la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 12



200 g de galletas de soda enrejadas

Relleno
200 g de orejones de albaricoque picados
1¼ tazas de agua hirviendo
½ taza de azúcar
¼ de taza de agua
1 cucharada de gelatina
500 g de queso cremoso
½ taza de azúcar, extra
⅓ de taza de zumo de limón
½ taza de nata agria
1 taza de nata, un poco batida

1. Forre con papel de aluminio un molde rectangular de 20x30 cm. Cubra la base con las galletas y recorte las sobrantes para rellenar los huecos.
2. **Para el relleno:** ponga los orejones picados en un cazo, cúbralos con agua hirviendo y déjelos en remojo 15 minutos. Añada el azúcar y remueva a fuego lento hasta que se disuelva. Lleve a ebullición, baje el fuego al mínimo y deje cocer hasta que el albaricoque se ablande y apenas quede líquido. Deje enfriar un poco y bátalo en la batidora hasta que quede un puré fino.
3. Ponga agua en un cuenco pequeño al baño María, espolvoree la gelatina y remueva hasta que se disuelva; deje que se enfríe un poco.
4. Bata el queso en un cuenco grande para ablandarlo; agregue el azúcar extra, el zumo de limón y la nata agria y siga batiendo hasta que la mezcla quede homogénea. Añada el puré de albaricoque y la mezcla de gelatina; mézclelos bien e incorpore con movimientos suaves la nata batida. Extienda esta mezcla sobre la base de galleta y meta la tarta en la nevera 3 horas, o hasta que esté firme. Córtela en 12 trozos alargados.



Tarta de queso enrejada con pasas (izquierda) y Pastelillos de tarta de queso con albaricoque

Tarta de queso Nueva York

Preparación: 40 min + 2 h en la nevera
Cocción: 1 h y 10 min
Raciones: 10-12



Masa
½ taza de harina de fuerza
1 taza de harina común
¼ de taza de azúcar
1 cucharadita de ralladura de limón
80 g de mantequilla
1 huevo

Relleno
750 g de queso cremoso
1 taza de azúcar
¼ de taza de harina
2 cucharaditas de ralladura de naranja
2 cucharaditas de ralladura de limón
4 huevos
⅔ de taza de nata líquida

1. Ponga en la batidora las harinas con el azúcar, la ralladura y la mantequilla; bata durante 30 segundos o hasta que la mezcla tenga aspecto migoso. Añada el huevo y bata un poco hasta que todos los ingredientes se amalgamen. Pase la mezcla a una superficie enharinada y amásela un poco; tápela con plástico transparente y métala en la nevera 20 minutos hasta que esté firme.
2. Póngala luego entre dos hojas de papel vegetal y pásela el rodillo hasta que pueda cubrir la base y las paredes de un molde redondo desmontable de 22 cm; ajústela bien en el molde y recorte los bordes. Hornéela a 210° C (de gas, a 190° C) durante 10 minutos, o hasta que la masa esté bien cocida pero sin que llegue a dorarse. Enfríela.
3. Para el relleno: baje el horno a 180° C. Bata el queso en un cuenco grande con la batidora de varillas hasta que quede una crema fina. Añada el azúcar, la harina y las ralladuras y bata hasta conseguir una mezcla homogénea. Agregue los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Eche la nata y bata hasta que esté bien mezclada. Vierta la mezcla sobre la masa cocida en el molde; hornéela 1 hora o hasta que esté firme al tacto. Deje enfriar y métala en la nevera hasta que adquiera una consistencia firme. Decore con nata y frambuesas.

Tarta de queso y piña

Preparación: 30 min + 4 h en la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 6



Base
200 g de galletas dulces
160 g de mantequilla, fundida

Relleno
250 g de queso cremoso
400 g de leche condensada
2 cucharaditas de gelatina
⅓ de taza de agua fría
1 lata de 425 g de piña troceada, escurrida
2 cucharaditas de ralladura de limón
⅓ de taza de zumo de limón

1. Pinte con mantequilla fundida o aceite un molde redondo desmontable de 20 cm. Triture las galletas en la batidora 15 segundos, o hasta que estén bien desmigadas; agregue la mantequilla y bata 15 segundos más. Ponga esta mezcla en el molde apretándola contra la base y las paredes; alise la superficie con el fondo de un vaso. Enfríela.
2. Para el relleno: bata el queso con la batidora de varillas hasta que quede ligero y cremoso; agregue poco a poco la leche condensada y siga batiendo hasta que la mezcla quede homogénea.
3. Disuelva la gelatina sobre un cuenco con agua al baño María. Añada la piña, la ralladura, el zumo de limón y la mezcla de gelatina; bata hasta mezclar todo bien. Vierta la mezcla en el molde y alise la superficie. Meta el molde en la nevera durante 4 horas, hasta que la tarta se cuaje. Decore con nata montada y trocitos de piña confitada.

Tarta de queso y piña (arriba) y Tarta de queso Nueva York

Tarta de queso con arándanos y limón

Preparación: 40 min + 15 de reposo
Cocción: 50-55 min
Raciones: 6



1 taza de harina común
una pizca de sal
90 g de mantequilla, en trocitos
1 yema de huevo
1 cucharada de zumo de limón

Relleno
375 g de crema de queso
½ taza de azúcar
2 huevos grandes
2 cucharaditas de ralladura de limón
¼ de taza de zumo de limón
1 cucharada de harina de maíz
½ taza de nata espesa (o de nata agria)
1 cestita (250 g) de arándanos
½ taza de nata, extra
1 cestita (250 g) de arándanos, extra

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte con mantequilla fundida o aceite un molde redondo desmontable de 22 cm; forre la base con papel vegetal y engráselo. Bata en la batidora la harina con la sal y la mantequilla durante 30 segundos, o hasta que la mezcla esté fina y migosa. Añada la yema de huevo y el zumo de limón; bata otros 10 segundos, o hasta que los ingredientes se amalgamen. Vuelque la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y trabájela hasta que quede fina; tápela con plástico transparente y métala en la nevera 15 minutos.
2. Póngala entre dos hojas de papel vegetal y estírela con el rodillo hasta cubrir la base y las paredes del molde. Cubra éste con la masa y ponga encima otra hoja de papel vegetal; extienda sobre el papel una capa de judías o de arroz y meta el molde en el horno durante 10 minutos. Sáquelo y retire el papel y las judías o el arroz; hornéelo otros 10 minutos y deje enfriar la masa.
3. **Para el relleno:** bata con la batidora de varillas el queso, el azúcar y la ralladura hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa. Añada poco a poco el huevo batido, batiendo bien después de cada adición. Agregue el zumo y mezcle bien. Tamice encima la harina de maíz e incorpore la nata. Esparza los arándanos sobre la masa horneada y vierta por encima la mezcla de queso. Hornéelo 30-35 minutos; deje enfriar.
4. Decore con nata alrededor del borde y ponga en el centro los arándanos extra espolvoreados con azúcar glas.

Tarta de arándanos y limón



Bata la yema y el zumo con la harina y la mantequilla hasta que la mezcla esté fina.



Extienda una capa de judías secas o de arroz sobre el papel en el molde.





Agregue poco a poco los huevos a la crema, batiendo bien después de cada adición.



Decore con nata montada alrededor del borde y ponga los arándanos en el centro.



Pastelillos de tarta de queso con manzana y pasas y Tartaletas de queso con naranja

Tartaletas de queso con naranja

Preparación: 40 min + toda la noche en la nevera
Cocción: ninguna
Para 8 tartaletas



Base
250 g de galletas dulces tipo María
150 g de mantequilla, fundida

Relleno
4 naranjas
250 g de queso cremoso, ablandado
1 cucharada de ralladura de naranja
¾ de taza de leche condensada dulce
2 cucharadas de zumo de limón
1 cucharada de zumo de naranja

1. Pinte 8 flaneras acanaladas de 8x2 cm con mantequilla fundida o con aceite.

Para hacer la base: triture las galletas en la batidora durante 30 segundos, o hasta que estén bien desmigadas. Agregue la mantequilla y bata otros 30 segundos. Reparta esta mezcla entre las flaneras, apretándola firmemente contra la base y las paredes. Póngalas en una bandeja y métalas en la nevera mientras prepara el relleno.

2. **Para hacer el relleno:** corte una rodaja de 2 cm en cada extremo de las naranjas hasta donde empieza la pulpa. Pélelas en redondo quitando la parte blanca y luego córtelas en gajos cuidando de quitar la piel que los recubre. Realice toda la operación sobre un cuenco para aprovechar el jugo que suelten. Reserve 2 o 3 gajos para cada tartaleta y corte el resto en trocitos.

3. Bata en un cuenco pequeño con la batidora de varillas el queso y la ralladura de naranja hasta que la mezcla quede ligera y cremosa. Añada poco a poco la leche condensada y los zumos de naranja y limón; bata a velocidad media unos 5 minutos, o hasta que la mezcla esté homogénea y haya aumentado de volumen. Incorpore los trocitos de naranja.

4. Reparta la mezcla en las tartaletas y alise su superficie; métalas en la nevera toda la noche. Decórelas con nata montada, tiras de cáscara de naranja y los gajos reservados.

Consejo

La cantidad de agua que se necesita para la base dependerá del grado de humedad de la harina. Las harinas más viejas suelen estar más secas, así como las de marcas más baratas.

Pastelillos de tarta de queso con manzana y pasas

Preparación: 1 h + 20 min de reposo
Cocción: 1 h y 10 min
Raciones: 6-8

Masa quebrada
2 tazas de harina
2 cucharadas de azúcar
185 g de mantequilla, en trocitos
1 yema de huevo
2 cucharadas de agua helada

Relleno
2 manzanas peladas, sin corazón y en daditos
¼ de taza de azúcar
1 cucharada de zumo de limón
¼ de taza de zumo de naranja
2 cucharaditas de ralladura de naranja
¾ de taza de pasas sultanas
500 g de queso ricotta
½ taza de azúcar, extra
1 cucharada de harina común, extra, tamizada
4 huevos, separada la clara de la yema
1 cucharadita de esencia de vainilla
¼ de taza de nata líquida

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte con aceite una bizcochera de 30x25x 2 cm. Bata en la batidora la harina con el azúcar y la mantequilla 30 segundos, hasta que la mezcla quede fina y migosa. Agregue la yema y el agua y bata otros 20 segundos, hasta que los ingredientes se mezclen. Trabaje la mezcla en una superficie ligeramente enharinada hasta que quede una masa fina y homogénea.

2. Envuelva la masa entre dos hojas de papel vegetal y pásela el rodillo hasta que pueda cubrir la base y las paredes del molde; pinche la base de la masa con un tenedor y horneéla 15-20 minutos o hasta que se dore. Deje enfriar 20 minutos.

3. **Para el relleno:** ponga en una cazuela la manzana, el azúcar, los zumos y la ralladura; tape y cueza la manzana a fuego medio hasta que se ablande. Destape y siga cociendo 3 minutos más para reducir el líquido; agregue las pasas y remueva. Retire del fuego y deje enfriar; escurra el líquido y resérvelo.

4. Bata el queso en la batidora 20 segundos, agregue el azúcar y el líquido de cocer la manzana y bata 10 segundos más (no bata en exceso). Páselo a un cuenco y agregue la harina extra, las yemas , la vainilla y la nata; mézclelo.

5. Con la batidora de varillas, monte las claras a punto de nieve; incorpórelas suavemente en tres partes a la preparación anterior.

6. Extienda la mezcla de manzana sobre la masa y luego la de queso. Hornee 45 minutos hasta que se cuaje. Deje enfriar y corte la tarta dentro del molde.

Tarta de queso con kiwi

Preparación: 45 min + 4 h en la nevera
Cocción: 5 min
Raciones: 6-8

200 g de galletas de trigo
½ taza de coco rallado, tostado
¼ de cucharadita de canela en polvo
¼ de cucharadita de nuez moscada
125 g de mantequilla, fundida

Relleno
4 huevos, separada la clara de la yema
1 taza de azúcar
¼ de taza de zumo de limón
3 cucharaditas de ralladura de limón
2 cucharadas de gelatina
¼ de taza de agua hirviendo
500 g de crema de queso
1 taza de nata, montada
1 cucharadita de esencia de vainilla
nata montada, extra, para decorar
2-3 kiwis, pelados, cortados en medias rodajas

1. Pinte con mantequilla fundida o aceite un molde redondo desmontable de 23 cm. Triture las galletas en la picadora durante 15 segundos o hasta que estén bien desmigadas; agregue el coco, la canela, la nuez moscada y la mantequilla. Bata 15 segundos más para mezclar todo bien. Apriete con fuerza esta mezcla contra la base y las paredes del molde y alise la superficie con el fondo de un vaso. Meta el molde en la nevera mientras prepara el relleno.
2. Para el relleno: mezcle en un cuenco resistente al calor las yemas, el azúcar y el zumo y la ralladura de limón; póngalo en una cazuela al baño María con agua hirviendo lentamente y remueva durante 5 minutos hasta que la mezcla quede espesa y de color amarillo pálido. Retírela del fuego, añada la gelatina disuelta en agua y mezcle bien.
3. Bata el queso con la batidora de varillas hasta que quede ligero y cremoso. Agregue poco a poco la mezcla de limón templada y bata bien hasta que quede una crema fina. Tápela y métala en la nevera hasta que empiece a espesarse.
4. Monte las claras a punto de nieve. Con una cuchara metálica, incorpore las claras, la nata y la vainilla a la mezcla del queso; remueva suavemente hasta que la mezcla esté homogénea y viértala en el molde. Métalo en la nevera durante 4 horas, o hasta que la tarta se cuaje. Decórela con la nata montada extra y las rodajas de kiwi.

Nota: tueste el coco rallado en una sartén a fuego lento, sacudiéndola con frecuencia.

Tarta de queso con tres chocolates

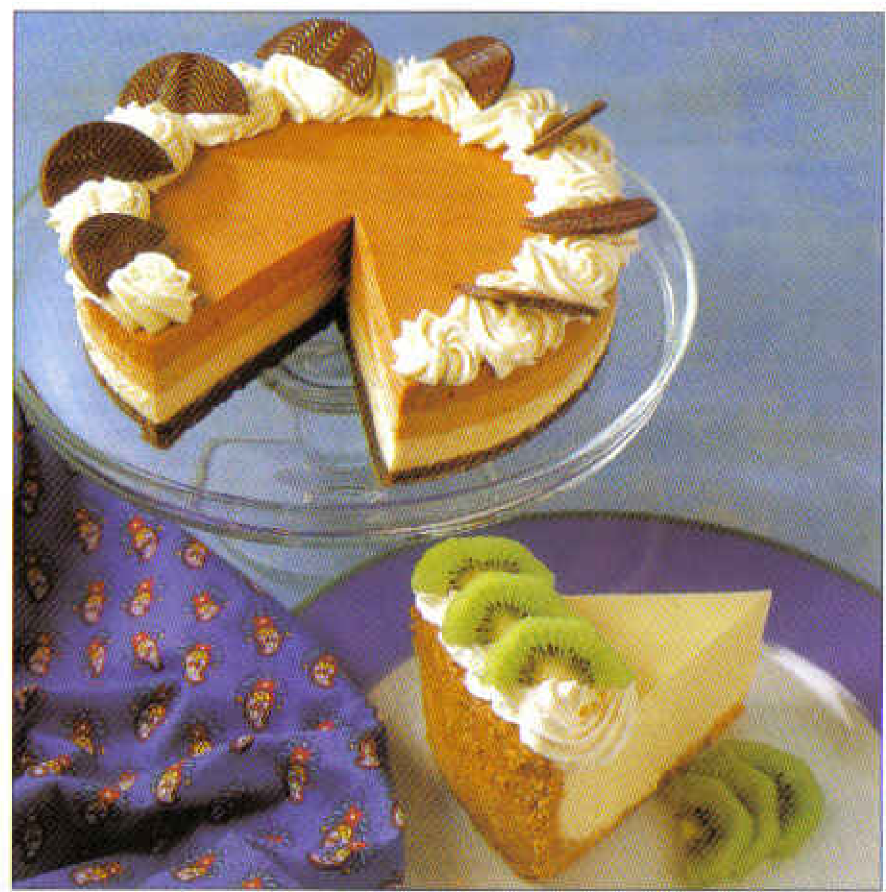
Preparación: 40 min + 3 h en la nevera
Cocción: 5 min
Raciones: 8-10

125 g de galletas de chocolate
½ cucharadita de canela en polvo
60 g de mantequilla, fundida

Relleno
¼ de taza de agua
1 cucharada de gelatina
375 g de queso cremoso
½ taza de leche
½ taza de azúcar
60 g de chocolate blanco, fundido
60 g de chocolate con leche, fundido
60 g de chocolate negro, fundido
1 taza de nata, montada

1. Forre con papel de aluminio la base de un molde redondo desmontable para tartas de 20 cm; pinte las paredes con aceite. Triture las galletas en la picadora durante 30 segundos hasta que queden bien desmigadas; páselas a un cuenco mediano, añada la canela y la mantequilla y mezcle todo bien. Apriete la mezcla sobre la base del molde y métalo en la nevera durante 20 minutos hasta que la mezcla esté firme.



Tarta de queso con tres chocolates (arriba) y Tarta de queso con kiwi

2. Para hacer el relleno: ponga el agua en un cuenco pequeño resistente al calor; espolvoree dentro la gelatina y ponga el cuenco sobre otro con agua hirviendo lentamente; remueva hasta que se disuelva y deje que se enfríe un poco.
3. Bata el queso con la batidora de varillas hasta que se ablande; añada la leche y el azúcar y bata para mezclar todo bien. Divida esta mezcla en tres partes; incorpore el chocolate blanco en una, el chocolate con leche en otra y el chocolate negro en la tercera. Agregue a cada una de estas tres mezclas ⅓ de la gelatina y luego incorpore con suavidad ⅓ de nata montada en cada porción.
4. Extienda la mezcla de chocolate blanco sobre la base de la tarta; cubra cuidadosamente con la mezcla de chocolate con leche y extienda por último la mezcla de chocolate negro. Meta la tarta en la nevera durante 3 horas o hasta que quede bien cuajada. Decórela con nata montada y discos de chocolate.

Tarta de queso con jarabe de arce y pacanas

Preparación: 40 min + 1-2 h en la nevera
Cocción: 35 min
Raciones: 8-10



100 g de galletas dulces
80 g de pacanas
60 g de mantequilla, fundida

Relleno
125 g de queso cremoso
2 cucharadas de azúcar morena
2 cucharadas de jarabe de arce
2 cucharaditas de harina de maíz
1 huevo
2 cucharadas de nata agria
½ taza de pacanas, picadas

Cobertura
⅔ de taza de nata agria, extra
2 cucharadas de jarabe de arce, extra
2 cucharadas de azúcar morena, extra
8-10 pacanas enteras

1. Pinte con aceite un molde bajo acanalado desmontable de 23 cm. Triture las galletas con las pacanas en la picadora durante 30 segundos, o hasta que queden bien picadas; páselas a un cuenco, añada la mantequilla y mezcle todo bien. Apriete esta mezcla contra la base y las paredes del molde; póngalo en una bandeja y métalo en la nevera hasta que la mezcla esté firme.
2. **Para hacer el relleno:** bata el queso con la batidora de varillas hasta que quede ligero y cremoso. Añada el azúcar, el jarabe y la harina de maíz; bata hasta que la mezcla quede sin grumos. Agregue el huevo y la nata agria; bata hasta que la mezcla quede homogénea e incorpore luego las pacanas. Extienda la mezcla sobre la base del molde y métalo en el horno a 180° C durante 30 minutos, o hasta que la mezcla se cuaje.
3. **Para la cobertura:** mezcle en un cuenco pequeño la nata agria, el jarabe y el azúcar; extienda esta mezcla sobre la tarta caliente y ponga las pacanas enteras alrededor del borde. Hornee la tarta otros 5 minutos, o hasta que la nata empiece a cuajarse; enfríela y métala en la nevera hasta que esté firme. Decore con nata montada.

> **Consejo**
> Para que las pacanas no se enrancien, consérvelas en un recipiente hermético dentro del congelador.

Tarta de queso con jarabe de arce y pacanas (izquierda) y Tarta de queso y coco

Tarta de queso y coco

Preparación: 30 min + una noche en la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 6-8



Base de galleta
200 g de galletas de trigo
½ taza de coco rallado tostado
2 cucharaditas de azúcar
1 cucharadita de canela
125 g de mantequilla, fundida

Relleno
500 g de queso cremoso
2¾ tazas de leche condensada
½ taza de zumo de limón
2 cucharaditas de esencia de vainilla

1 cucharadita de canela molida, extra
½ taza de nata montada

1. Pinte con mantequilla o aceite un molde redondo desmontable de 23 cm.

Para la base de galleta: triture las galletas en la picadora durante 15 segundos, o hasta que estén bien desmigadas. Añada el coco, el azúcar, la canela y la mantequilla; bata otros 15 segundos o hasta que todo esté bien mezclado. Apriete con fuerza esta mezcla de galleta contra la base y las paredes del molde y alise bien la superficie con el fondo de un vaso; meta el molde en la nevera mientras prepara el relleno.

2. **Para el relleno:** bata el queso con la batidora de varillas hasta que quede ligero y cremoso; agregue poco a poco la leche condensada, el zumo y la esencia. Bata a velocidad media 5 minutos, o hasta que la mezcla quede homogénea y haya aumentado su volumen. Viértala en el molde y alise la superficie; espolvoree la canela extra y métala en la nevera toda la noche. Decore con nata montada servida con la manga pastelera y con frutas de temporada.

Tarta de queso amarmolada con chocolate y naranja

Preparación: 1 h + 3 h y 15 min de reposo
Cocción: 55 min
Raciones: 8




Masa quebrada
2 cucharadas de cacao en polvo
½ taza de harina común
1 cucharada de azúcar
45 g de mantequilla, en trocitos
1 cucharada de agua

Relleno
500 g de queso cremoso, en trozos
2 cucharadas de ralladura de naranja
¼ de taza de zumo de naranja
¾ de taza de azúcar
3 huevos
⅓ de taza de harina
¼ de taza de nata líquida
1 cucharada de Grand Marnier
100 g de chocolate negro, fundido

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte con aceite un molde redondo desmontable de 23 cm; forre la base con papel vegetal y engrase éste.
2. Bata juntos en la batidora el cacao, la harina, el azúcar y la mantequilla durante 30 segundos o hasta obtener una mezcla fina y de aspecto migoso. Añada el agua y bata otros 10 segundos hasta que los ingredientes se incorporen bien; vuelque la mezcla sobre una superficie ligeramente enharinada y trabájela suavemente.
3. Estírela para cubrir la base del molde, póngala en éste y métalo en la nevera 15 minutos. Ponga una hoja de papel vegetal cubriendo la masa y extienda encima una capa de judías secas o de arroz. Hornee en blanco durante 10 minutos; saque el molde del horno, retire el papel con las judías o el arroz y horneélo otros 5-10 minutos para terminar de cocer la masa. Enfríela.
4. **Para el relleno:** bata con la batidora de varillas el queso con la ralladura hasta que quede ligero y cremoso; añada poco a poco el zumo con el azúcar batiendo hasta que quede una mezcla homogénea. Agregue los huevos de uno en uno, batiendo bien después de cada adición. Tamice encima la harina e incorpórela con la nata y el Grand Marnier.
5. Mezcle en un cuenco el chocolate fundido con 1 taza de la mezcla de queso; extienda el resto de la mezcla de queso sobre la masa. Ponga la mezcla de chocolate a cucharadas salteadas sobre la crema de queso y haga remolinos con un tenedor o una aguja larga. Hornee la tarta durante 30-35 minutos, o hasta que se cuaje. Enfríela tres horas antes de servirla decorada.

Tarta de queso con fresas y frambuesas

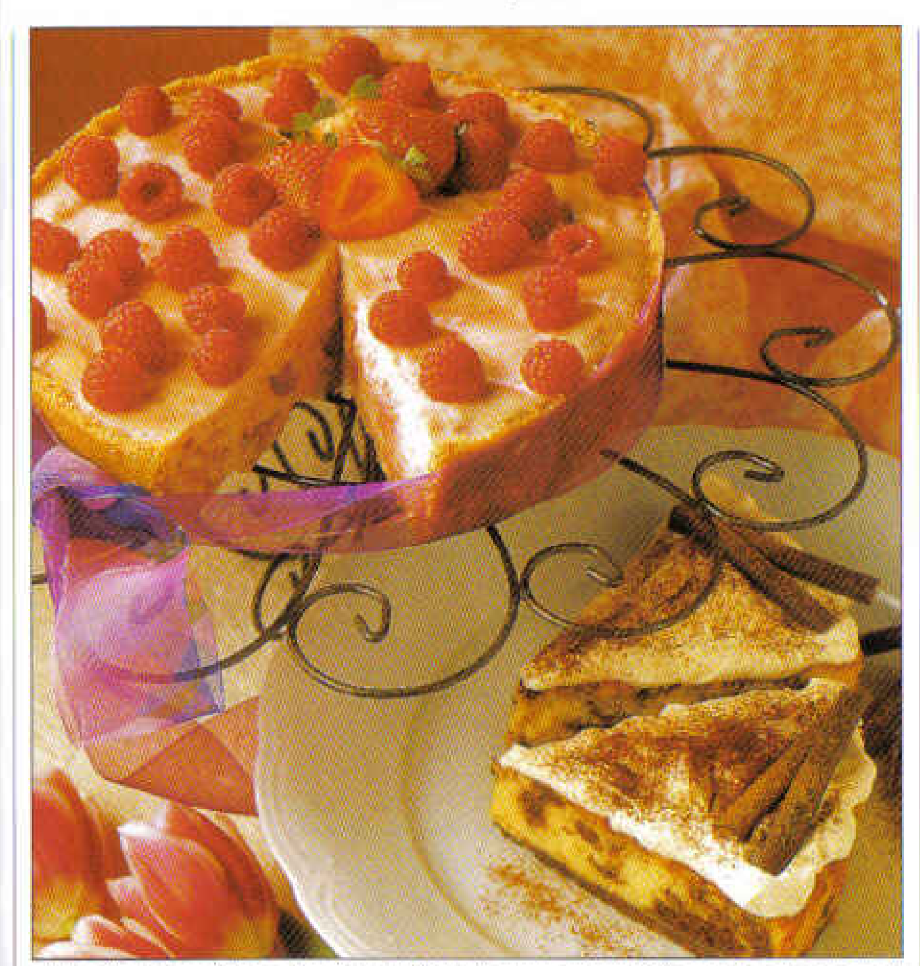
Preparación: 45 min + 6 h en la nevera
Cocción: 45 min
Raciones: 6




Base
200 g de galletas dulces, trituradas
100 g de mantequilla fundida
1 yema de huevo

Relleno
250 g de frambuesas
250 g de fresas
1 cucharadita de ralladura de naranja
⅓ de taza de zumo de naranja
¼ de taza de azúcar
2 cucharaditas de gelatina
⅓ de taza de agua
2 huevos, separada la clara de la yema
500 g de queso cremoso
¾ de taza de azúcar
frambuesas y fresas para adornar

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte con mantequilla fundida o aceite un molde redondo desmontable de 23 cm. Mezcle en un cuenco las galletas trituradas con la mantequilla y la yema de huevo; presione esta mezcla contra la base y las paredes del molde. Hornee durante 20-25 minutos, o hasta que la mezcla se cuaje y quede crujiente. Retire del horno y deje que se enfríe.



Tarta de queso con fresas y frambuesas y Tarta de queso amarmolada con chocolate y naranja

2. **Para hacer el relleno:** ponga en una cazuela grande las frambuesas, las fresas, la ralladura y el zumo; tape y deje cocer a fuego medio durante 5-10 minutos, o hasta que se ablanden un poco. Agregue el azúcar y cueza sin tapar otros 10 minutos hasta que no quede líquido.
3. Espolvoree la gelatina sobre el agua en un cuenco dentro de otro con agua hirviendo; remueva hasta que se disuelva. Agregue la mezcla de fresas y frambuesas; remueva e incorpore las yemas, batiendo todo bien.
4. Bata el queso con el azúcar hasta que quede ligero y cremoso; incorpore la mezcla de frambuesas. Con la batidora de varillas, monte las claras a punto de nieve e incorpórelas con una cuchara de metal a la mezcla de frambuesas. Vierta esta preparación sobre la base de galleta y meta el molde en la nevera durante 6 horas. Decore con fresas y frambuesas.

Tarta de queso con albaricoque y jengibre

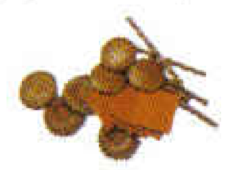
Preparación: 45 min + enfriado
Cocción: 10 min
Raciones: 6-8

250 g de galletas dulces, trituradas
½ cucharadita de jengibre molido
¼ de cucharadita de canela molida
¼ de cucharadita de nuez moscada molida
150 g de mantequilla, fundida

Relleno
100 g de orejones grandes de albaricoque
250 g de queso cremoso
⅓ de taza de azúcar refinada
¼ de taza de jengibre confitado o escarchado, en trocitos
¼ de taza de zumo de limón
1 cucharadita de ralladura de limón
3 cucharaditas de gelatina
2 cucharadas de agua hirviendo
1 taza de leche evaporada, enfriada y batida
nata montada y pulpa de fruta de la pasión para adornar

1. Precaliente el horno a 160° C. **Para la base:** mezcle bien en un cuenco mediano la galleta desmigada con el jengibre, la canela, la nuez moscada y la mantequilla. Apriete la mezcla contra la base y las paredes de un molde redondo desmontable de 23 cm; métalo en el horno durante 10 minutos, sáquelo y deje que la mezcla se enfríe.
2. Ponga los orejones en un cuenco mediano, cúbralos con agua hirviendo y déjelos en remojo durante 10-15 minutos, o hasta que se hinchen y ablanden; escúrralos y reserve un tercio de taza del líquido. Pase por la batidora los albaricoques con el líquido durante 20-30 segundos hasta obtener un puré fino; deje enfriar.
3. **Para el relleno:** bata el queso hasta que quede una crema fina; añada el azúcar poco a poco y continúe batiendo hasta que se disuelva. Agregue el jengibre, el zumo y la ralladura de limón y el puré de albaricoque; remueva bien. Disuelva la gelatina en el agua hirviendo y deje enfriar; incorpórela con la leche evaporada batida a la mezcla de queso. Ponga la mezcla sobre la base de galleta y meta el molde en la nevera hasta que se cuaje. Decore a lo largo del borde con la nata montada y la pulpa de fruta de la pasión.



Tarta de queso enriquecida con chocolate

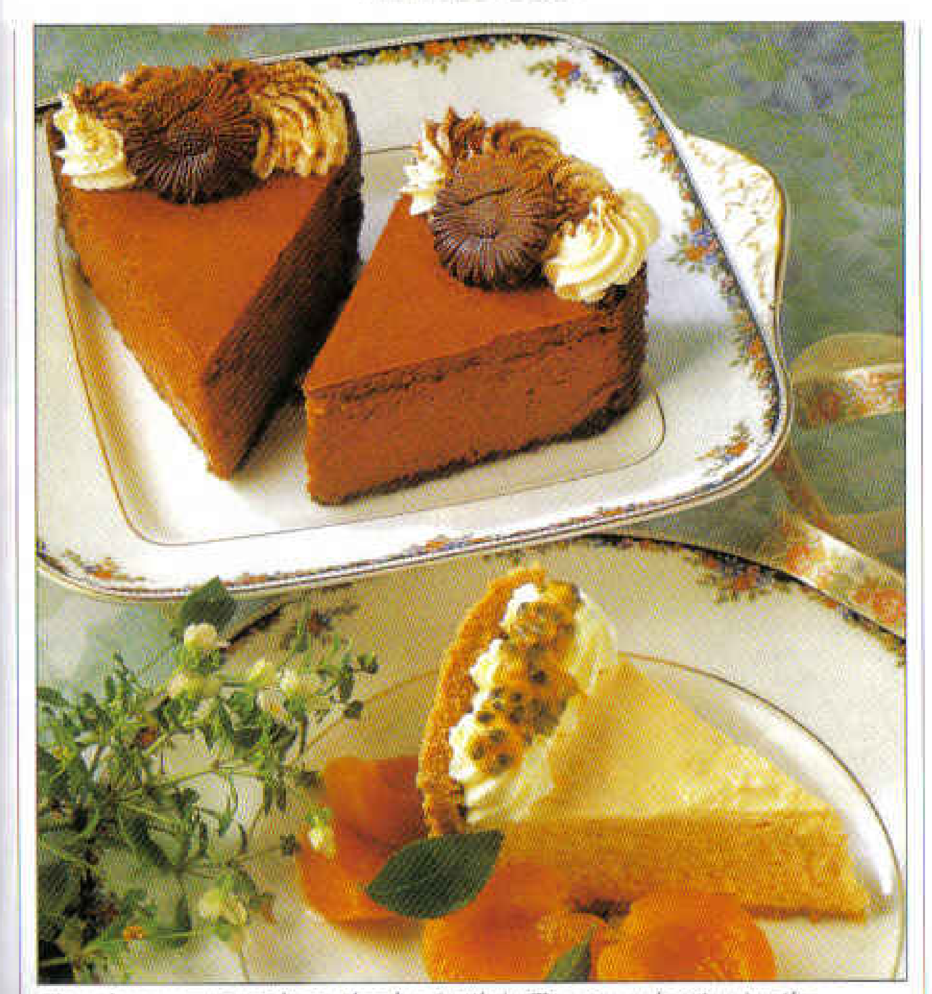
Preparación: 30 min + 6 h en la nevera
Cocción: 45 min
Raciones: 8-10



Base
120 g de mantequilla, fundida
250 g de galletas de chocolate, trituradas
una pizca de canela molida
½ cucharadita de café soluble

Relleno
500 g de queso cremoso, ablandado
2 huevos
½ taza de azúcar
½ cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharada de cacao en polvo, tamizado
1 cucharadita de café soluble (opcional)
225 g de chocolate a la taza, en trocitos y fundido
1½ tazas (300 g) de nata agria
45 g de mantequilla, fundida
chocolatinas y nata montada para adornar

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte con aceite un molde redondo desmontable de 23 cm; forre su base con papel vegetal.
2. **Para la base:** mezcle bien en un cuenco la mantequilla, la galleta desmigada, la canela y el café soluble; apriete esta mezcla contra la base y las paredes del molde y métalo en la nevera.
3. **Para el relleno:** bata el queso con la batidora de varillas hasta que quede ligero y cremoso; agregue poco a poco los huevos, el azúcar, la esencia, el cacao y el café, batiendo hasta que todo esté bien mezclado. Baje la velocidad de la batidora y añada el chocolate, la nata agria y la mantequilla; bata hasta que todo quede bien mezclado. Vierta esta mezcla en el molde y alise la superficie. Ponga el molde en una bandeja de horno y hornee durante 45 minutos, o hasta que se cuaje la tarta. Deje que se enfríe y métala en la nevera un mínimo de 6 horas antes de servirla. Adorne con las chocolatinas y la nata montada.



Tarta de queso enriquecida con chocolate (arriba) y Tarta con melocotón y jengibre

Paulovas

Son tartas de merengue crujiente por fuera con un centro blando y esponjoso, cuya ligera textura combina bien con toda clase de frutas. Pruebe también otras combinaciones, como chocolate con pacanas o manzana con natillas y canela.



Paulova básica con ensalada de frutas

Preparación: 15 min
Cocción: 40 min
Raciones: 6-8



4 claras de huevo
1 taza de azúcar refinada
3 cucharaditas de harina de maíz
1 cucharadita de vinagre blanco
1 taza de nata, montada
1 plátano, en rodajas
250 g de fresas pequeñas, en mitades
2 kiwis, en rodajas
la pulpa de 2 frutas de la pasión

1. Precaliente el horno a 150° C. Forre una bandeja de horno con papel vegetal y marque en él un círculo de 20 cm. En un cuenco grande y seco, monte las claras con la batidora de varillas a punto de nieve suave; agregue poco a poco el azúcar, batiendo constantemente después de cada adición. Continúe batiendo unos 5-10 minutos hasta que se disuelva el azúcar; incorpore la harina de maíz y el vinagre.
2. Extienda la mezcla de merengue en el círculo sobre el papel; alise las paredes y la superficie con una espátula y pase luego la punta de ésta de abajo arriba por toda la parte exterior formando surcos. Esto refuerza la pared del merengue y le da un vistoso acabado.
3. Hornéelo durante 40 minutos, o hasta que el merengue quede pálido y crujiente; apague el horno, entreabra la puerta y deje que se enfríe dentro el merengue. Ponga por encima la nata montada y disponga decorativamente las frutas; esparza la pulpa de fruta de la pasión y sirva.

Paulova básica con ensalada de frutas (izquierda) y Nidos de merengue con licor de café y fresas (pág. 30)

Nidos de merengue con licor de café y fresas

Preparación: 40 min
Cocción: 30 min
Raciones: 4

3 claras de huevo
¾ de taza de azúcar refinada

Relleno
¾ de taza de nata líquida
1 cucharada de azúcar
2 cucharaditas de café soluble
1 cucharadita de agua
1 cucharada de Kahlua o de licor de café
250 g de fresas pequeñas
60 g de chocolate negro para guisar, fundido

1. Precaliente el horno a 120° C. Forre dos bandejas de horno con papel vegetal y marque en cada papel dos círculos de 10 cm. Con la batidora de varillas, bata en un cuenco pequeño y seco las claras a punto de nieve suave; agregue poco a poco el azúcar, batiendo constantemente después de cada adición. Bata otros 5-10 minutos más, hasta que el azúcar se disuelva y la mezcla quede espesa y brillante.
2. Ponga el merengue en la manga pastelera con una boquilla estrellada de 1,5 cm. Vierta un poco en cada círculo para formar la base de los nidos; vierta más merengue dando una vuelta alrededor de la base, como una barandilla. Hornee durante 30 minutos o hasta que el merengue quede pálido y crujiente; apague el horno y deje que se enfríen dentro con la puerta entreabierta.
3. Para el relleno: con la batidora de varillas, bata la nata con el azúcar hasta que esté medio montada; incorpore el café soluble, el agua y el licor de café y bata de nuevo hasta que la nata quede bien montada. Reparta esta mezcla entre los nidos, rellene con las fresas enteras y riegue con el chocolate fundido.



Paulova con mango y arándanos

Preparación: 45 min
Cocción: 40 min
Raciones: 6-8



4 claras de huevo
1 taza de azúcar refinada
½ cucharadita de vinagre blanco
½ cucharadita de esencia de vainilla

Cobertura
¾ de taza de nata agria
200 g de queso cremoso, ablandado
80 g de trocitos de chocolate blanco, fundidos
2 cucharadas de azúcar glas, tamizada
1 mango fresco en rodajas, o 1 lata de 425 g de mango en conserva, bien escurrido y en rodajas
1 cestita de 250 g de arándanos

1. Precaliente el horno a 150° C. Forre una bandeja de horno con papel vegetal y marque en él un círculo de 20 cm. Con la batidora de varillas, monte las claras en un cuenco grande y seco a punto de nieve suave; agregue en varias tandas el azúcar, batiendo bien después de cada añadido. Bata unos 5-10 minutos hasta que se disuelva el azúcar y la crema quede espesa y brillante; incorpore el vinagre y la esencia de vainilla.
2. Extienda el merengue en el círculo del papel y alise la superficie y las paredes con un cuchillo de punta redonda; pase luego la punta de abajo arriba por toda la parte exterior, formando surcos, para reforzar la pared del merengue y darle un vistoso acabado.
3. Hornee el merengue durante 40 minutos, o hasta que quede pálido y crujiente; apague el horno y deje que el merengue se enfríe dentro con la puerta entreabierta.
4. Para la cobertura: con la batidora de varillas, bata el queso con la nata hasta obtener una crema homogénea; agregue el chocolate fundido y frío y el azúcar glas. Bata todo hasta conseguir una mezcla ligera y cremosa; extiéndala sobre la *paulova* y decore con el mango y los arándanos. Métala en la nevera hasta que la vaya a servir.



Paulova con mango y arándanos

Vacherin con albaricoque y almendras

Preparación: 40 min
Cocción: 45 min
Raciones: 8-10

4 claras de huevo
1 taza de azúcar refinada
1½ cucharaditas de esencia de vainilla
1½ cucharaditas de vinagre blanco
1 taza de almendras molidas

Relleno
200 g de orejones de albaricoque en trozos
1 taza de agua
½ taza de azúcar refinada
30 g de mantequilla

Cobertura
1½ tazas de nata montada
½ taza de orejones de albaricoque en trozos
½ taza de almendras fileteadas tostadas

1. Precaliente el horno a 150° C. Forre dos bandejas de horno con papel vegetal y marque en cada una un círculo de 22 cm. Con la batidora de varillas, bata las claras a punto de nieve suave en un cuenco pequeño y seco; agregue poco a poco el azúcar, batiendo bien después de cada adición. Siga batiendo durante 5 minutos, o hasta que se disuelva el azúcar y la mezcla quede espesa y brillante. Incorpore con movimientos suaves la esencia de vainilla, el vinagre y las almendras.

2. Reparta el merengue entre los círculos de las dos bandejas; hornee durante 45 minutos, o hasta que el merengue quede pálido y crujiente. Apague el horno y déjelos enfriar dentro con la puerta entreabierta.

3. **Para el relleno:** ponga los orejones con el agua en un cazo y remueva a fuego medio hasta que empiecen a ablandarse. Agregue el azúcar y deje que cueza a fuego lento sin tapar durante 3-5 minutos, o hasta que se haya consumido casi todo el líquido. Bata esta mezcla en la batidora hasta que quede fina; añada la mantequilla y bata hasta que se derrita y la mezcla quede homogénea. Deje enfriar.

4. **Para montarla:** ponga un disco de merengue en la fuente y extienda por encima la mezcla de melocotón; cubra luego con la mitad de la nata montada y ponga encima el otro disco de merengue. Extienda el resto de la nata y decore con los trozos de orejones y las almendras. Consérvela en la nevera hasta que la vaya a servir.



Rollo de merengue con frambuesas y chocolate blanco

Preparación: 35 min + 30 min en la nevera
Cocción: 10 min
Raciones: 6-8

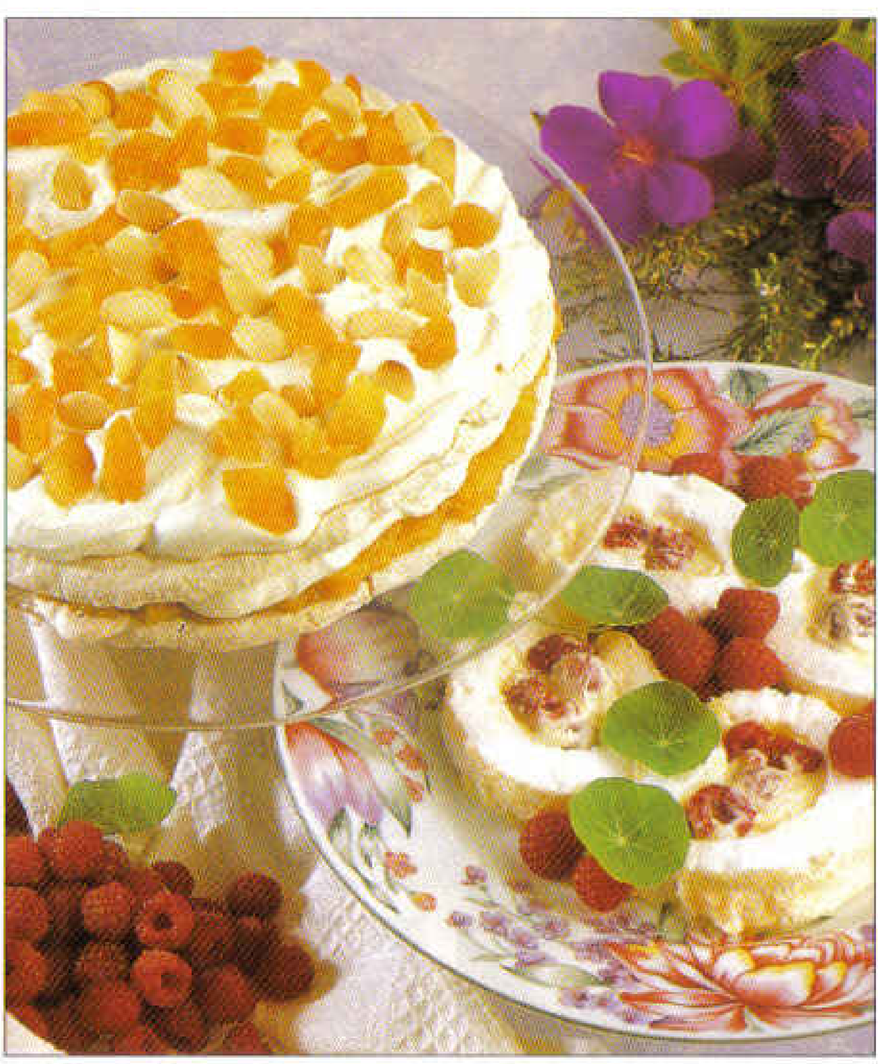


4 claras de huevo
¾ de taza de azúcar refinada

Relleno
125 g de queso cremoso
¾ de taza de nata agria
125 g de chocolate blanco, fundido
125 g de frambuesas

1. Precaliente el horno a 180° C. Forre con papel vegetal la base y las paredes largas de una bizcochera de 25x30 cm. Con la batidora de varillas y en un cuenco grande y seco, bata las claras a punto de nieve; cuando estén a medio montar, agregue en en varias tandas el azúcar, batiendo constantemente después de cada añadido. Bata unos 5 minutos hasta que se disuelva el azúcar y el merengue quede espeso y brillante.

2. Extienda esta mezcla en el molde y hornéela durante 10 minutos, o hasta que se dore un poco y esté firme al tacto. Vuelque el merengue con decisión pero cuidadosamente sobre una hoja de papel vegetal espolvoreado con azúcar; deje que se enfríe.



Vacherin con albaricoque y almendras y Rollo de merengue con frambuesas y chocolate blanco

3. **Para el relleno:** con la batidora de varillas, haga una crema ligera con el queso y la nata agria en un cuenco pequeño. Agregue el chocolate blanco frío y bata otra vez hasta que la mezcla quede homogénea. Extiéndala sobre la base del merengue, dejando un reborde de 1 cm sin rellenar, y cubra con una capa de frambuesas. Enrolle con cuidado el merengue desde un extremo corto, ayudándose con el papel vegetal. Envuélvalo bien apretado en una hoja de papel con azúcar y luego en plástico; métalo en la nevera hasta que esté firme. Córtelo antes de servirlo.

Tarta de merengue con Mousse de chocolate

Preparación: 50 min
Cocción: 45 min
Raciones: 10-12

6 claras de huevo
1½ tazas de azúcar refinada
2½ cucharadas de caco en polvo

Relleno
200 g de chocolate negro, fundido
6 yemas de huevo
1 cucharada de café soluble
1 cucharada de agua
2½ tazas de nata, montada

1. Precaliente el horno a 150° C. Forre cuatro placas pasteleras con papel vegetal; marque 1 círculo de 22 cm en tres de las bandejas y dibuje en la cuarta unas líneas alargadas separadas entre sí 3 cm. Con la batidora de varillas, bata a punto de nieve las claras en un cuenco grande y seco. Cuando estén a medio montar, agregue poco a poco el azúcar, batiendo constantemente después de cada adición. Bata unos 5-10 minutos hasta que la mezcla esté espesa y brillante y se haya disuelto el azúcar. Incorpore con movimientos suaves el cacao tamizado.

2. Divida el merengue en cuatro partes y extienda tres de ellas en sendos círculos sobre tres de las placas. Ponga la cuarta parte restante en la manga pastelera con una boquilla lisa de 1 cm y cubra las líneas de la cuarta placa con tiras de merengue. Meta las placas en el horno durante 45 minutos o hasta que el merengue quede pálido y crujiente; controle durante la cocción que no se hagan demasiado las tiras de merengue. Apague el horno y deje que se enfríen dentro con la puerta entreabierta.

3. Para el relleno: ponga en un cuenco el chocolate fundido, agregue las yemas y el café disuelto en el agua y bata hasta que la mezcla quede homogénea. Incorpore la nata montada y mezcle bien hasta que la preparación quede espesa. Métala en la nevera hasta que la mousse esté fría y firme.

4. Para montar la tarta: ponga un disco de merengue en una fuente y cúbralo con un tercio de la *mousse*; ponga luego otro disco, cúbralo con la mitad de la mousse restante y tápelo con el tercer disco, cubriéndolo a su vez con lo que queda de mousse. Alise bien los laterales de la tarta con un cuchillo plano para extender bien la mousse. Corte las tiras de merengue en trozos de 5 cm; ponga unas cuantas en montones sobre la superficie de la tarta y rodee ésta con el resto de las tiras puestas de pie en diagonal por la parte exterior. Espolvoree con cacao extra y refrigere hasta que esté firme.


Incorpore con movimientos suaves el cacao tamizado en la mezcla de merengue.


Forme con la manga tiras de la mezcla de merengue sobre las líneas dibujadas.


Tarta de merengue con mousse *de chocolate*


Bata las yemas y el café disuelto en el agua con el chocolate fundido.


Rodee la parte exterior de la tarta con las tiras de merengue puestas de pie en diagonal.

Paulova de mármol

Preparación: 40 min
Cocción: 1 h y 15 min
Raciones: 8

6 claras de huevo
½ cucharadita de crémor tartárico
1½ tazas de azúcar refinada
1 cucharada de harina de maíz
1 cucharadita de zumo de limón
5 cucharaditas de café soluble
1 cucharada de agua hirviendo

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte una placa pastelera de 32x28 cm con mantequilla fundida o aceite y fórrela con papel vegetal. Dibuje en el papel un círculo de 22 cm.
2. Con la batidora de varillas, bata las claras con el crémor tartárico a punto de nieve suave; incorpore poco a poco el azúcar, batiendo bien tras cada añadido hasta que la mezcla quede espesa y brillante y el azúcar se haya disuelto.
3. Tamice la harina de maíz sobre la mezcla, agregue el zumo de limón e incorpórelo todo con una cuchara de metal. Reparta la mezcla en dos cuencos y ponga en uno de ellos el café disuelto con el agua; mezcle bien.
4. Ponga cucharadas alternas de la mezcla de café y de la mezcla clara dentro del círculo de la bandeja; pinche la superficie con un tenedor para esponjarla. Baje la temperatura del horno a 150° C y hornee la *paulova* durante 1-1¼ horas, hasta que esté crujiente y dorada por fuera. Apague el horno y déjela enfriar del todo con la puerta ligeramente entreabierta.
5. Decore la *paulova* con nata montada, granos de café bañados en chocolate y cacao en polvo.

Pastel de Paulova con pacanas

Preparación: 45 min
Cocción: 50-55 min
Raciones: 6

2 claras de huevo
una pizca de sal
½ taza de azúcar refinada
½ cucharadita de esencia de vainilla
½ taza (70 g) de pacanas troceadas finas
rodajas de albaricoque y melocotón para decorar

Relleno de pacanas
⅓ de taza de azúcar
2 cucharadas de agua
¾ de taza de pacanas picadas
1½ tazas de nata montada

1. Precaliente el horno a 150° C. Pinte con mantequilla fundida o aceite una placa pastelera de 32x28 cm y fórrela con papel vegetal. Dibuje un círculo de 20 cm en el papel.
2. Con la batidora de varillas, bata las claras de huevo con la sal a punto de nieve suave en un cuenco pequeño y seco; agregue poco a poco el azúcar, batiendo constantemente hasta que la mezcla quede espesa y brillante y el azúcar se haya disuelto. Incorpore la esencia y las pacanas en trocitos.
3. Extienda la mezcla en el círculo de la placa y hornéela 50-55 minutos, o hasta que esté firme y ligeramente dorada. Apague el horno y déjela enfriar dentro con la puerta entreabierta.
4. Para el relleno: ponga el azúcar con el agua en un cazo de fondo grueso a fuego bajo y remueva, sin que llegue a hervir, hasta que el azúcar se disuelva y se forme un caramelo bien dorado. Retire el cazo del fuego, agregue las pacanas y remueva. Vierta la mezcla en una placa engrasada forrada con papel de aluminio y deje que se enfríe del todo. Pase el rodillo por las pacanas caramelizadas para trocearlas e incorpórelas a la nata montada.
5. Extienda el relleno sobre la *paulova* y decore con rodajas de albaricoque y melocotón. Deje reposar 10-15 minutos para que se ablande un poco y sírvala.

Pastel de paulova con pacanas (arriba) y Paulova de mármol

Pastelillos de Paulova con fresas

Preparación: 25 min
Cocción: 45 min
Raciones: 8-10



6 claras de huevo
1½ tazas de azúcar refinada
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 cucharadita de vinagre blanco
1½ tazas de nata montada
250 g de fresas pequeñas, en rodajas
1 cestita de 250 g de arándanos
1 cestita de 200 g de frambuesas

1. Precaliente el horno a 150° C. Forre con papel vegetal un molde rectangular de 20x30 cm. Con la batidora de varillas y en un cuenco grande y seco, bata las claras a punto de nieve suave; agregue poco a poco el azúcar, batiendo constantemente después de cada añadido. Siga batiendo unos 5-10 minutos hasta que la mezcla quede espesa y brillante y el azúcar se haya disuelto. Incorpore la esencia de vainilla y el vinagre; mezcle bien.
2. Extienda la mezcla en el molde y métalo en el horno durante 45 minutos, o hasta que quede pálida y crujiente. Déjela enfriar dentro del horno apagado con la puerta entreabierta. Desmóldela, cúbrala con la nata montada y decore con las fresas y frambuesas. Métala en la nevera hasta que la vaya a servir.



Torre de merengue en capas con chocolate y bayas

Preparación: 40 min
Cocción: 45 min
Raciones: 8-10




6 claras de huevo
1½ tazas de azúcar refinada
140 g de chocolate negro para fundir
¼ de taza de agua
2 tazas de nata montada
250 g de frambuesas o de fresas en cuartos
fresas y frambuesas extra para adornar
cacao en polvo

1. Precaliente el horno a 150° C. Forre tres placas pasteleras con papel vegetal; dibuje en cada una un círculo de 22 cm. Con la batidora de varillas, bata las claras a punto de nieve suave en un cuenco grande y seco; agregue el azúcar poco a poco y bata constantemente después de cada añadido. Siga batiendo unos 5 minutos, o hasta que la clara quede espesa y brillante y se haya disuelto toda el azúcar.
2. Reparta el merengue en los tres círculos de las placas y hornéelos durante 45 minutos, o hasta que queden pálidos y crujientes. Deje enfriar el merengue dentro del horno apagado con la puerta entreabierta.
3. Ponga el chocolate con el agua en un cazo y remueva a fuego lento hasta que se funda y quede fino. Enfríelo un poco hasta que empiece a espesarse y extiéndalo sobre dos de los discos de merengue. Deje que se cuaje.
4. Ponga uno de los discos con chocolate en una fuente; extienda por encima un tercio de la nata montada y cubra con la mitad de las bayas. Ponga encima el otro disco con chocolate, extienda la mitad de la nata restante y cubra con las demás bayas. Cubra éstas con el tercer disco de merengue y extienda la nata restante por encima. Decore con más bayas y meta la tarta en la nevera; espolvoree con cacao y córtela en cuñas para servirla.

Torre de merengue en capas con chocolate y bayas (arriba) y Pastelillos de paulova con fresas





Agregue poco a poco el azúcar y bata hasta que se disuelva y la mezcla quede fina.



Mezcle un tercio del merengue con el chocolate y las pacanas troceados.

Paulova de chocolate y pacanas

Preparación: 40 min
Cocción: 1 h y 15 min
Raciones: 6-8

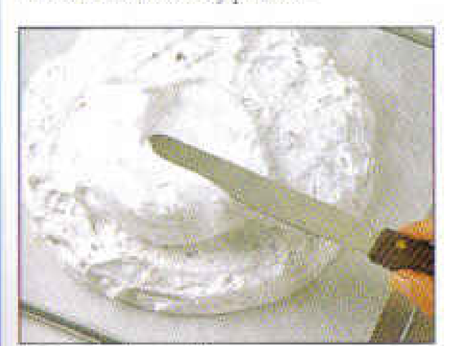
½ taza de pacanas, muy picadas
½ taza de gotas de chocolate o de chocolate rallado grueso
4 claras de huevo
¼ de cucharadita de crémor tartárico
1 taza de azúcar refinada
1 cucharada de harina de maíz
1 cucharadita de vinagre blanco
1¼ tazas de nata montada
1 cucharada de cacao en polvo

1. Precaliente el horno a 160° C. Pinte con mantequilla fundida o aceite una placa pastelera de 32x28 cm y fórrela con papel de aluminio; dibuje en éste un círculo de 22 cm. Ponga en un cuenco pequeño las pacanas con el chocolate y resérvelo. Con la batidora de varillas, bata en un cuenco pequeño y seco las claras con el tartárico a punto de nieve suave; agregue poco a poco el azúcar, batiendo constantemente después de cada añadido hasta que la mezcla quede espesa y brillante y se haya disuelto toda el azúcar. Espolvoree la harina de maíz sobre esta mezcla.
2. Con una cuchara de metal, incorpore suavemente la harina y el vinagre en la mezcla. Mezcle un tercio del merengue con el chocolate y las pacanas.
3. Ponga a cucharadas la mitad del merengue restante sobre el círculo de papel y alise la superficie con una espátula. Extienda por encima la mezcla de chocolate y pacanas y apriétela un poco; cubra con el resto del merengue y alise la superficie. Hornee durante 1-1¼ horas, o hasta que el merengue esté bien firme por arriba; déjelo enfriar en el horno apagado con la puerta entreabierta y páselo luego a una fuente.
4. Decore la *paulova* con nata montada y bucles de chocolate; espolvoree con cacao y sirva.

Nota. En vez de pacanas, puede utilizar nueces o pistachos troceados para hacer esta *paulova.*

> **Consejo**
> La mayoría de los merengues pueden hacerse con varios días de antelación y conservarse tapados en sitio seco. Si se ablandan, caliéntelos en el horno a temperatura moderada.

Paulova de chocolate y pacanas



Extienda el resto del merengue por encima y alise la superficie con una espátula.



Decore la superficie de la paulova con nata montada.

Paulovas de café con Mousse de chocolate blanco

Preparación: 40 min
Cocción: 45 min
Raciones: 6



4 claras de huevo
1 taza de azúcar refinada
1 cucharada de café soluble
1 cucharadita de agua

Cobertura
200 g de trocitos de chocolate blanco, fundidos
4 yemas de huevo
¼ de taza de nata, montada
250 g de fresas pequeñas, en cuartos

1. Precaliente el horno a 150° C. Forre dos placas pasteleras con papel vegetal. Con la batidora de varillas, bata las claras a punto de nieve suave en un cuenco grande seco; añada poco a poco el azúcar, batiendo constantemente después de cada adición. Continúe batiendo unos 5-10 minutos hasta que la clara quede espesa y brillante y se haya disuelto el azúcar. Incorpore suavemente a la mezcla el café disuelto con el agua.
2. Divida el merengue en seis partes y repártalas en las placas con una distancia entre los merengues de 5 cm. Déles forma regular alisando las paredes y la superficie con un cuchillo de punta redonda para formar seis pequeñas *paulovas*. Hornéelas durante 45 minutos, o hasta que queden pálidas y crujientes. Déjelas enfriar en el horno apagado con la puerta entreabierta.
3. Para la cobertura: ponga el chocolate fundido y enfriado en un cuenco mediano; agregue las yemas y remueva hasta que la mezcla quede homogénea. Incorpore la nata montada y meta esta mezcla en la nevera hasta que esté firme. Justo antes de servir, ponga por encima de la *paulova* unas cucharadas de la *mousse* de chocolate y adorne con las fresas.

Rollo de Paulova

Preparación: 40 min
Cocción: 12-15 min
Raciones: 4-6

4 claras de huevo
½ taza de azúcar refinada
1 cucharadita de esencia de vainilla
1¼ tazas de nata, montada
2 cucharadas de azúcar glas
1 cucharada de jerez
2-3 frutas de la pasión

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte una bizcochera de 30x25 cm con mantequilla fundida o con aceite. Forre la base y las paredes con papel vegetal y engrase éste. Espolvoree ligeramente con harina de maíz tamizada y retire la sobrante.
2. Con la batidora de varillas, bata las claras a punto de nieve suave en un cuenco pequeño y seco; agregue poco a poco el azúcar, sin dejar de batir hasta que la mezcla quede espesa y brillante y el azúcar se haya disuelto. Agregue la esencia y mézclela bien.
3. Extienda esta mezcla en el molde y hornéela unos 12-15 minutos, o hasta que suba bien y esté bastante dorada. Vuelque el merengue sobre una hoja de papel engrasado ligeramente espolvoreado con azúcar glas. Deje que se entibie.
4. Mezcle en un cuenco la nata montada, el azúcar glas, el jerez y la pulpa de las frutas de la pasión. Extienda este relleno sobre el merengue tibio, dejando 2 cm sin rellenar todo alrededor. Con la ayuda del papel, enrolle el merengue desde el extremo corto. Córtelo en rebanadas.

Nota: el merengue debe estar templado para poder enrollarlo, o de lo contrario puede romperse.

Rollo de paulova *(arriba) y Paulovas de café con* mousse *de chocolate blanco*



Paulova de la abuela (arriba) y Nidos de merengue con manzana, natillas y canela

Nidos de merengue con manzana, natillas y canela

Preparación: 40 min
Cocción: 30 min
Raciones: 6

4 claras de huevo
1 taza de azúcar refinada
1 cucharadita de vinagre blanco
1 cucharadita de harina de maíz
½ cucharadita de canela molida

Natillas
2 cucharadas de polvo para natillas
1 cucharada de azúcar refinada
1¾ tazas de leche

Manzana caramelizada
60 g de mantequilla
2 manzanas verdes, peladas y cortadas en rodajas
¼ de taza de azúcar morena
1¼ tazas de nata, montada
60 g de chocolate negro en un trozo

1. Precaliente el horno a 150° C. Forre dos placas

pasteleras con papel vegetal y dibuje en cada una tres círculos de 10 cm. Con la batidora de varillas, bata las claras a punto de nieve suave en un cuenco seco; agregue poco a poco el azúcar, batiendo constantemente entre una y otra adición. Continúe batiendo durante 5-10 minutos, o hasta que la mezcla quede espesa y brillante y el azúcar se haya disuelto completamente. Incorpore el vinagre, la harina de maíz y la canela; mezcle todo bien.
2. Rellene con la mezcla de merengue la manga pastelera provista de una boquilla estrellada de 1,5 cm. Ponga un poco de merengue en cada círculo para formar la base de los nidos; luego forme montoncitos todo alrededor del borde de cada círculo haciendo como una pared (o nido). Hornéelos durante 30 minutos, o hasta que los merengues queden pálidos y crujientes. Déjelos enfriar en el horno apagado y con la puerta entreabierta.
3. Para hacer las natillas: deslíe en un cazo el polvo para natillas con el azúcar y un poco de leche; agregue el resto de la leche y remueva a fuego medio hasta que la mezcla hierva y se espese. Enfríe.
4. Para hacer la manzana caramelizada: caliente la mantequilla en un cazo de fondo grueso, agregue las rodajas de manzana y rehóguelas hasta que empiecen a ponerse tiernas. Añada el azúcar y remueva hasta que se disuelva del todo; lleve a ebullición, baje el fuego y deje cocer a fuego lento durante 3 minutos, o hasta que la manzana esté blanda y la salsa se haya espesado. Deje que se enfríe ligeramente.
5. Justo antes de servir, extienda las natillas sobre la base de cada nido y ponga encima la manzana caramelizada templada; ponga luego un montoncito de nata montada. Con un pelaverduras, saque virutas del trozo de chocolate y espárzalas por encima de la nata.

Paulova de la abuela

Preparación: 30 min
Cocción: 1 h
Raciones: 6-8



4 claras de huevo
una pizca de sal
1 taza de azúcar
2 cucharaditas de harina de maíz
1 cucharadita de vinagre blanco
1 taza de nata, montada no muy firme
la pulpa de 3 frutas de la pasión
fresas para adornar

1. Precaliente el horno a 240° C. Pinte una placa pastelera de 32x28 cm con mantequilla fundida o aceite; fórrela con papel de estraza bien empapado.
2. Con la batidora de varillas, bata las claras con la sal a punto de nieve suave en un cuenco pequeño y seco; agregue poco a poco el azúcar, sin dejar de batir entre cada adición hasta que la mezcla quede espesa y brillante y se haya disuelto el azúcar.
3. Incorpore la harina de maíz y el vinagre con una cuchara de metal; ponga la mezcla en un montón sobre la placa preparada. Aplane un poco la superficie y alise las paredes (deberá tener forma de tarta de unos 2,5 cm de grosor).
4. Baje el horno a 160° C y hornee la *paulova* durante 1 hora, o hasta que quede pálida y crujiente. Sáquela del horno cuando aún esté templada y déle la vuelta con cuidado sobre una fuente; retire el papel (si la *paulova* está ya fría, el papel se quedará pegado y puede romper un poco el merengue al arrancarlo, circunstancia bastante habitual).
5. Cubra el centro blando de la *paulova* con nata montada y adorne con la pulpa de fruta de la pasión y unas fresas enteras. Córtela en cuñas para servirla.

Paulova de albaricoque y limón

Preparación: 45 min
Cocción: 1 h y 30 min
Raciones: 6

4 claras de huevos grandes
¾ de taza de azúcar refinada
1 cucharadita de vinagre blanco
1 cucharadita de esencia de vainilla

Relleno
4 yemas de huevo
1 cucharada de azúcar
2 cucharadas de harina de maíz
1 lata de 425 g de albaricoques en mitades, en puré
2 cucharaditas de zumo de limón
2 cucharaditas de ralladura muy fina de naranja

1. Precaliente el horno a 180° C. Pinte una placa pastelera de 32x28 cm con mantequilla fundida o aceite; fórrela con papel vegetal y dibuje en éste un círculo de 20 cm.
2. Con la batidora de varillas, bata las claras a punto de nieve suave en un cuenco pequeño y seco; agregue poco a poco el azúcar, batiendo constantemente después de cada adición hasta que la mezcla esté espesa y brillante y el azúcar se haya disuelto. Añada el vinagre y la esencia y bata hasta mezclarlo todo.
3. Extienda la mezcla en el círculo y deje un poco hundido el centro. Baje el horno a 150° C y hornee el merengue durante 1½ horas, o hasta que quede pálido y crujiente. Déjelo enfriar del todo dentro del horno apagado con la puerta entreabierta.
4. **Para el relleno:** bata las yemas con el azúcar y la harina de maíz en un cuenco mediano resistente al calor hasta conseguir una crema espesa y pálida. Caliente en un cazo el puré de albaricoque con el zumo y la ralladura de limón hasta que esté a punto de hervir; retírelo del fuego. Vierta esta mezcla sobre la de huevo removiendo constantemente; ponga la preparación de nuevo en el cazo y remueva constantemente a fuego medio durante 5 minutos, o hasta que hierva y se espese; retire el cazo del fuego. Cubra directamente la superficie de la mezcla con plástico transparente y deje que se enfríe.
5. Póngala entonces a cucharadas en la parte hundida del merengue y alise la superficie. Déjela reposar 10 minutos antes de servirla cortada en cuñas y adornada con nata montada y tiras de cáscara de limón.

Paulova tropical (izquierda) y Paulova de albaricoque y limón

Paulova tropical

Preparación: 40 min
Cocción: 1 h
Raciones: 6-8

1 taza de coco rallado seco
¼ de cucharadita de cremor tartárico
4 claras de huevo
1 taza de azúcar refinada
1 cucharada de harina de maíz
1 cucharadita de esencia de vainilla
1¼ tazas de nata, montada
1 mango, en rodajas finas
¼ de taza de pulpa de fruta de la pasión fresca

1. Precaliente el horno a 150° C. Pinte con mantequilla fundida o aceite una placa pastelera de 32x28 cm; fórrela con papel vegetal y dibuje en éste un círculo de 15 cm.
2. Esparza el coco en una sartén pequeña y remuévalo a fuego medio durante 3-5 minutos, o hasta que se dore.
3. Ponga el cremor tartárico con las claras en un cuenco pequeño y seco; bátalos con la batidora de varillas a punto de nieve suave. Agregue poco a poco el azúcar, batiendo constantemente después de cada adición hasta que la mezcla quede espesa y brillante y se haya disuelto toda el azúcar.
4. Incorpore con una cuchara de metal la harina de maíz, la esencia y el coco tostado; extienda esta mezcla sobre el círculo de la placa (debe amontonarla hacia arriba ya que al cocer se extiende hacia los lados) y hornéela durante 1 hora, o hasta que quede pálida y crujiente. Déjela enfriar dentro del horno apagado y con la puerta entreabierta.
5. Decore la *paulova* con la nata montada, las rodajas de mango y la pulpa de fruta de la pasión.

Nota: puede emplear cualquier fruta de temporada para decorar.

Trifles y Parfaits

Los *trifles* (postres de cuchara montados en capas) gustan a todo el mundo por su variedad; por supuesto, incluimos el más popular: un bizcocho borracho de jerez cubierto con jalea, frutas y natillas. Los *parfaits* de helado también le gustarán.



Trifle inglés

Preparación: 15 min + la noche en la nevera
Cocción: 10 min
Raciones: 6



1 paquete de 85 de gelatina de vino de Oporto cristalizada
2 tazas de agua hirviendo
2 cucharadas de polvo para natillas
1 cucharada de azúcar
2 tazas de leche
250 g de bizcocho de Madeira
⅓ de taza de jerez
1 lata de 425 g de trozos de melocotón en almíbar
nata montada, para adornar
½ taza de almendras fileteadas, tostadas

1. Ponga la gelatina en un cuenco, añada el agua hirviendo mientras remueve y mezcle bien hasta que los cristales se deshagan; ponga la gelatina en una fuente baja y métala en la nevera hasta que se cuaje. Córtela en dados de 2 cm.
2. Mezcle el polvo para natillas con el azúcar en un cazo; vierta poco a poco la leche, removiendo hasta conseguir una crema fina. Siga removiendo a fuego medio durante 5 minutos hasta que la mezcla hierva y se espese; déjela enfriar y tápela directamente con plástico transparente.
3. **Para montar el trifle:** corte el bizcocho en dados de 2,5 cm y póngalos en una copa grande de 4 tazas de capacidad; rocíe el jerez por encima. Escurra los trozos de melocotón y reserve la mitad del almíbar; pinte con éste el bizcocho y ponga encima la mitad de las natillas. Añada luego la gelatina, el melocotón y el resto de las natillas y esparza las almendras fileteadas. Métalo en la nevera toda la noche.

De izquierda a derecha y de arriba abajo: Trifle inglés, Trifle de galletas de coco y Amaretto (pág. 50) y Trifle especial (pág. 50)

Trifle especial de Navidad

Preparación: 20 min
Cocción: 5 min
Raciones: 6-8



500 g de bizcocho esponjoso
¾ de taza de jerez o brandy
200 g de frutas secas variadas, picadas
¼ de taza de jengibre escarchado, picado muy fino
1½ tazas de natillas preparadas
100 g de pastas de coco pequeñas (cocadas)
fresas para adornar

1. Desmigue el bizcocho en un cuenco grande y remójelo con ¼ de taza del brandy o jerez.
2. En un cazo, ponga el resto del brandy o del jerez con las frutas secas; remueva a fuego medio durante 5 minutos o hasta que la fruta se hinche; retírelo del fuego. Ponga las frutas con el brandy y el jengibre en el cuenco con el bizcocho y remueva para mezclarlos. Tape el cuenco y métalo en la nevera hasta que se enfríen.
3. Vierta las natillas sobre el bizcocho y las frutas; tape y meta en la nevera hasta el momento de servirlo. Sirva el *trifle* adornado con fresas y cocadas; resulta delicioso con una bola de helado de vainilla y almendras fileteadas tostadas por encima.



Trifle de galletas de coco y Amaretto

Preparación: 15 min + toda la noche en la nevera
Cocción: 5-10 min
Raciones: 6



2 latas de 425 g de cerezas negras deshuesadas
1 cucharada de harina de maíz
1 paquete de 150 g de cocadas, en trozos
¼ de taza de Amaretto (licor de almendras)
2½ tazas de natillas de vainilla
½ taza de coco rallado, tostado

1. Escurra las cerezas y reserve el almíbar. Deslíe la harina de maíz con un poco del almíbar, removiendo para deshacer los grumos. Póngala en un cazo con el resto del almíbar y remueva a fuego fuerte durante 5-10 minutos, o hasta que el líquido hierva y se espese; retírelo del fuego y deje que la mezcla se enfríe.
2. Ponga la mitad de las cocadas en el fondo de un cuenco de servir de 4 tazas de capacidad y mójelas con 2 cucharadas de Amaretto. Vierta la mitad de las natillas y cubra luego con las cerezas, el resto de las cocadas y del Amaretto, el almíbar de las cerezas frío y el resto de las natillas. Adorne con el coco rallado tostado y métalo en la nevera varias horas o durante toda la noche. Sírvalo con un poco de nata montada por encima.

Tiramisú

Preparación: 15 min + toda la noche en la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 6-8



250 g de queso mascarpone
200 g de queso cremoso desnatado
½ taza de nata
4 huevos, separadas las claras de la yemas
⅓ de taza de azúcar refinada
2½ tazas de café bien concentrado
⅓ de taza de azúcar refinada, extra
2 cucharadas de brandy
500 g de bizcochitos de Saboya
¼ de taza de cacao en polvo
¾ de taza de nata montada, extra



Tiramisú

1. Bata con la batidora de varillas el *mascarpone* y el queso cremoso hasta que la mezcla quede fina; añada la nata y las yemas de huevo y bata hasta mezclarlo todo.
2. Con la batidora de varillas, bata las claras a punto de nieve suave en un cuenco pequeño; agregue poco a poco el azúcar, batiendo constantemente después de cada adición, hasta que la mezcla quede espesa y brillante y se haya disuelto toda el azúcar. Incorpórela a la mezcla de los quesos con una cuchara de metal.
3. Mezcle en una jarra el café con el azúcar y el brandy; sumerja rápidamente en esta mezcla un tercio de los bizcochitos y póngalos luego en el fondo de una copa grande de servir de 4 tazas de capacidad. Espolvoree por encima una cucharada del cacao tamizado y extienda luego un tercio de la mezcla de quesos. Repita las capas dos veces más en el mismo orden; espolvoree finalmente con cacao y meta el tiramisú en la nevera toda la noche para que se mezclen los sabores y el bizcocho se ablande. Decore con la nata montada extra y virutas de chocolate.

Trifle borracho

Preparación: 20 min + enfriado
Cocción: ninguna
Raciones: 6



2 bizcochos de dos capas sin rellenar de 18 o 20 cm
½ taza de mermelada de albaricoque
¼ de taza de agua
½ taza de brandy
1 paquete de 85 g de gelatina de albaricoque
2 tazas de agua hirviendo
2 plátanos en rodajas, con un poco de zumo de limón
2 tazas de natillas
1 taza de nata, montada
⅓ de taza de almendras tostadas picadas
la pulpa de 2 frutas de la pasión

1. Corte los bizcochos en dados de 2 cm y póngalos en un cuenco grande de servir o repártalos en copas individuales. Mezcle la mermelada con el agua y el brandy y viértala sobre el bizcocho.
2. Disuelva la gelatina en el agua hirviendo y viértala en un molde rectangular de 27x18 cm; enfríela hasta que se cuaje y luego córtela con una espátula en dados.
3. Ponga los dados de gelatina sobre el bizcocho y cúbrala con el plátano y las natillas. Decore con la nata montada, las almendras y la fruta de la pasión; enfríelo.

Trifle de café y praliné

Preparación: 45 min + 4 h en la nevera
Cocción: 15-20 min
Raciones: 4-6

1 bizcocho
1 taza de café concentrado
2 cucharadas de azúcar
2 cucharadas de whisky *o de ron añejo*
3 huevos, separadas las claras de las yemas
2 cucharadas de azúcar, extra
1 cucharada de harina de maíz
1 taza de leche
½ taza de nata, ligeramente batida

Praliné
1⅓ tazas de azúcar
½ taza de agua
⅓ de taza de almendras fileteadas

1. Corte el bizcocho en dados de 2 cm; ponga la mitad en un cuenco grande de servir o en copas de helado. Mezcle en un cuenco pequeño el café con el azúcar y el *whisky* o ron; enfríelo. Humedezca generosamente el bizcocho con un poco de la mezcla de café.
2. Bata en un cuenco resistente al calor las yemas de huevo con el azúcar extra y la harina de maíz hasta obtener una crema espesa y pálida. Caliente la leche en un cazo hasta que esté a punto de hervir y viértala poco a poco sobre la mezcla de las yemas batiendo constantemente para que éstas no se cuajen.
3. Vierta esta preparación en el cazo y remueva constantemente a fuego medio durante 5 minutos, o hasta que las natillas hiervan y se espesen; retírelas del fuego y ponga directamente sobre la superficie una hoja de plástico. Deje enfriar. Monte una de las claras a punto de nieve suave e incorpórela suavemente con una cuchara de metal a la nata; incorpore todo a las natillas.
4. Para el praliné: ponga el azúcar con el agua en un cazo a fuego medio y remueva hasta que se disuelva. Lleve a ebullición, baje un poco el fuego y deje que cueza sin remover 10-15 minutos, hasta conseguir un caramelo oscuro. Retírelo del fuego e incorpore las almendras; remueva y vierta la mezcla en una bandeja forrada con papel de aluminio engrasado. Deje enfriar, rompa en trozos el praliné y ponga tres cuartas partes en las natillas; remueva bien.
5. Para montar el *trifle*: ponga unas cucharadas de natillas sobre el bizcocho; cubra con más bizcocho y riéguelo con más mezcla de café; termine con el resto de las natillas. Tape y meta en la nevera 4 horas. Adorne con el resto del praliné.

Trifle borracho (izquierda) y Trifle de café y praliné

Trifle italiano

Preparación: 40 min + 8 h en la nevera
Cocción: 25 min
Raciones: 8

1 bizcocho doble sin rellenar

Jarabe
⅔ de taza de agua
1 cucharada de azúcar
⅓ de taza de vino de Marsala

Natillas
3 yemas de huevo
¼ de taza de azúcar
6 cucharaditas de harina
1 taza de leche
1 taza de nata líquida
1 cucharadita de esencia de vainilla
1 lata de 820 g de albaricoques en mitades, escurridos

Cobertura
3 claras de huevo
¼ de taza de azúcar

1. Corte cada bizcocho en dos capas a lo ancho. Forre un recipiente de 7 tazas de capacidad con papel de aluminio o plástico (utilice un recipiente del mismo diámetro que el bizcocho).

2. Para el jarabe: remueva en un cazo a fuego medio el agua con el azúcar hasta que ésta se disuelva; retírelo del fuego y añada el *marsala*.

3. Para las natillas: en un cuenco mediano resistente al calor, mezcle las yemas con el azúcar y la harina hasta obtener una crema espesa y pálida. Caliente en un cazo la leche con la nata hasta que estén a punto de hervir; retire del fuego y vierta poco a poco esta mezcla sobre la preparación de las yemas, batiendo constantemente. Ponga esta mezcla en el cazo y siga removiendo a fuego medio durante 5 minutos o hasta que las natillas hiervan y se espesen; retire del fuego y añada la esencia. Ponga plástico transparente sobre la superficie de las natillas y enfríelas en la nevera.

4. Para montar el *trifle*: ponga una fina capa de natillas en la base del recipiente preparado y luego otra de bizcocho; remójelo bien con el jarabe. Ponga luego más natillas y cúbralas con trozos de albaricoque; repita las capas con el resto de los ingredientes terminando con bizcocho. Apriete un poco y meta en la nevera 8 horas.

5. Bata con la batidora de varillas las claras a punto de nieve suave; agregue poco a poco el azúcar, sin dejar de batir entre cada añadido hasta que la mezla quede espesa y brillante y el azúcar se haya disuelto.

6. Precaliente el horno a 180° C. Vuelque el *trifle* sobre una bandeja de horno forrada con papel de aluminio; extienda por encima el merengue y espónjelo con un tenedor. Hornéelo unos 10-15 minutos o hasta que esté ligeramente dorado.


Corte cada bizcocho en dos capas a lo ancho con un cuchillo largo de sierra.


Vierta poco a poco la mezcla de leche y nata sobre la preparación de las yemas.


Trifle italiano


Trocee algunos albaricoques y repártalos sobre las natillas.


Extienda regularmente el merengue sobre el trifle *con una espátula.*

Trifle de manzana

Preparación: 35 min + 3-4 h en la nevera
Cocción: 10-15 min
Raciones: 4-6



1 kg de manzanas verdes, peladas y cortadas en rodajas
2 cucharadas de agua
¾ de taza de azúcar
½ cucharadita de nuez moscada
1 cucharadita de ralladura de lima o de limón
12 pastelillos de bizcocho
1 taza de natillas caseras o compradas
½ taza de nata, montada
1 cucharada de azúcar glas
1 cucharadita de mezcla de especias molidas

1. Ponga las manzanas con el agua en una cazuela grande de fondo grueso; tape y cueza a fuego lento durante 10-15 minutos hasta que se ablanden. Retírelas del fuego y aplástelas con un tenedor; agregue el azúcar, la nuez moscada y la ralladura.
2. Disponga en capas los bizcochitos, el puré de manzana y las natillas en copas de postre; tape las copas y métalas en la nevera unas 3-4 horas.
3. Adorne con nata montada servida con la manga pastelera y espolvoree el azúcar glas mezclada con las especias.

Trifle de fresas

Preparación: 35 min
Cocción: 10-15 min
Raciones: 4-6



1 lata de 425 de melocotón en rodajas
1 brazo de gitano de mermelada
¼ de taza de jerez dulce
1 paquete de 85 g de gelatina de frambuesa
1 taza de agua hirviendo
2 cucharadas de polvo para natillas
2 tazas de leche
1¼ tazas de nata, montada
250 g de fresas pequeñas
¼ de taza de nueces en mitades, tostadas

1. Escurra el melocotón y reserve el almíbar. Corte el brazo de gitano en rebanadas de 1 cm y cubra con ellas la base y las paredes de un cuenco grande de servir.
2. Mezcle el jerez con 2 cucharadas del almíbar del melocotón; coloque los melocotones en la base del cuenco y rocíelos con el jerez almibarado. Tape y meta en la nevera.
3. Disuelva la gelatina en el agua; viértala en una bandeja rectangular baja de 17 cm y métala en la nevera hasta que se cuaje; córtela luego en dados.
4. Mezcle en un cazo el polvo para natillas con el azúcar y un poco de leche hasta conseguir una crema fina; añada el resto de la leche y remueva a fuego lento hasta que la mezcla hierva y se espese. Cubra la superficie con plástico transparente y enfríela bien.
5. Ponga los dados de gelatina sobre las rodajas de melocotón y cubra con las natillas. Adorne con nata montada, fresas en mitades y nueces; sirva.

Trifle de rollitos de mermelada

Preparación: 35 min
Cocción: 10 min
Raciones: 6



1 paquete de rollitos de mermelada
¼ de taza de jerez o de marsala
1 paquete de 85 g de gelatina de oporto o de vino tinto
2 tazas de agua hirviendo
2 cucharadas de harina de maíz
2 cucharadas de azúcar
2 tazas de leche
1 cucharadita de ralladura de limón
3 huevos, ligeramente batidos
1 cucharadita de esencia de vainilla
1½ tazas de nata, montada
250 g de moras
¼ de taza de pacanas, tostadas
2 cucharaditas de azúcar glas



De arriba abajo: Trifles de manzana, de rollitos de mermelada y de fresas

1. Corte los rollitos en rebanadas de 1,5 cm y dispóngalas en la base y las paredes de un cuenco hondo de cristal. Rocíe con el jerez o el *marsala*, tape y meta en la nevera.
2. Disuelva la gelatina en el agua, viértala en un molde rectangular de 27x18 cm y métalo en la nevera hasta que la gelatina se cuaje; córtela entonces en dados con una espátula.
3. Ponga en un cazo la harina de maíz con el azúcar; agregue poco a poco la leche y mezcle hasta que no queden grumos. Agregue la ralladura de limón y remueva a fuego medio hasta que la mezcla hierva y se espese; eche poco a poco los huevos batidos, sin dejar de remover. Añada la esencia y mézclela bien. Cubra la superficie con plástico transparente y deje que se enfríe completamente.
4. Para montar el *trifle*, ponga la gelatina y las natillas en capas alternas sobre los rollitos; decore con nata montada, moras y pacanas y espolvoree con azúcar glas.

Trifle de licor de naranja

Preparación: 40 min + 3 h en la nevera
Cocción: 10-15 min
Raciones: 4-6

1 bizcocho
⅓ de taza de mermelada de naranja o de lima
½ taza de zumo de naranja
2 cucharadas de Grand Marnier o Cointreau

Natillas

4 yemas de huevo
¼ de taza de azúcar
1½ cucharaditas de ralladura de naranja
1½ cucharaditas de ralladura de limón
2 cucharadas de harina de maíz
1½ tazas de leche
¼ de taza de nata
½ cucharadita de esencia de vainilla

Gelatina de naranja

1 cucharada de gelatina
¼ de taza de agua
1¼ tazas de zumo de naranja
⅓ de taza de azúcar refinada
¾ de taza de nata, un poco batida
1 naranja en gajos

1. Corte el bizcocho en dos mitades a lo ancho; extienda la mermelada en una de ellas y ponga la otra mitad encima. Córtelo en tiras de 1 cm y cubra con ellas el interior de un cuenco grande de cristal, o unas copas de helado individuales, o unos platos de postre. Reserve las tiras que sobren. Mezcle el zumo de naranja con el licor y riegue el bizcocho; déjelo reposar tapado durante 30 minutos.

2. **Para las natillas:** mezcle en un cuenco mediano las yemas con el azúcar, la ralladura y la harina de maíz hasta conseguir una crema espesa y pálida. Caliente en un cazo la leche con la nata hasta que estén a punto de hervir; retire del fuego y viértala poco a poco sobre la mezcla de huevo batiendo constantemente.

3. Ponga esta mezcla en el cazo y remueva constantemente a fuego medio unos 5 minutos, o hasta que las natillas hiervan y se espesen. Retírelo del fuego y añada la esencia de vainilla; cubra la superficie con plástico transparente y póngala a enfriar.

4. **Para la gelatina de naranja:** espolvoree la gelatina sobre el agua en un cuenco pequeño; póngalo en otro con agua hirviendo y remueva hasta que se disuelva. Mezcle en un cazo la mitad del zumo con el azúcar y la gelatina; remueva a fuego medio durante 2-3 minutos hasta que se disuelva el azúcar; añada el resto del zumo y remueva. Vierta esta mezcla en un molde cuadrado de 17 cm y métala en la nevera hasta que se cuaje.

5. **Para montar el *trifle*:** ponga una parte de las natillas sobre el bizcocho y cúbralas con el bizcocho que había reservado; vierta el resto de las natillas y ponga una capa de nata montada por encima. Corte la gelatina en dados y espárzalos sobre la nata, decore con los gajos de naranja y meta el *trifle* en la nevera 3 horas antes de servirlo.

Trifle de chocolate y cerezas

Preparación: 30 min + 3-4 h en la nevera
Cocción: 10 min
Raciones: 6



1 bizcocho de chocolate de 350 g

Relleno

2 latas de 450 g cada una de cerezas oscuras deshuesadas
¼ de taza de kirsch
2 yemas de huevo
2 cucharadas de azúcar
1 cucharada de harina de maíz
1 taza de leche
1 cucharadita de esencia de vainilla
¾ de taza de nata, un poco batida

Decoración

¼ de taza de almendras fileteadas, tostadas
¾ de taza de nata un poco batida, extra



Trifle de chocolate y cerezas (izquierda) y Trifle de licor de naranja

1. Corte el bizcocho en tiras finas. Forre la base de un cuenco grande de servir de 7 tazas de capacidad con un poco de bizcocho.

2. Escurra las cerezas. Mezcle una taza del almíbar de las cerezas con el *kirsch* y rocíelo a su gusto sobre el bizcocho; reparta algunas cerezas por encima.

3. **Para las natillas:** en un cuenco mediano resistente al calor, bata las yemas con el azúcar y la harina de maíz hasta obtener una crema espesa y pálida. Caliente la leche en un cazo hasta que esté a punto de hervir; viértala poco a poco sobre la mezcla de las yemas, removiendo constantemente. Ponga esta mezcla en el cazo y deje que cueza a fuego medio, removiendo constantemente durante 5 minutos, o hasta que las natillas hiervan y se espesen. Retire el cazo del fuego y añada la esencia. Deje enfriar e incorpore luego la nata batida.

4. **Para montar el *trifle*:** cubra las cerezas y el bizcocho en el cuenco con un tercio de las natillas; ponga encima más bizcocho, almíbar, cerezas y natillas. Repita por este orden las capas hasta terminar con una de natillas. Tape el cuenco y métalo en la nevera 3 horas. Decore luego con almendras y la nata batida extra.

Cassata

Preparación: 25 min + 4 h en la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 8



1½ litros de helado de vainilla, ablandado
1 cucharadita de esencia de almendras
1 litro de helado de chocolate, ablandado
2 cucharadas de cerezas rojas glaseadas picadas
1 cucharada de cerezas verdes glaseadas picadas
¼ de taza de albaricoques glaseados picados
1 rodaja de piña glaseada, picada
½ taza de almendras fileteadas tostadas

1. Forre un molde para pan de 14x21 cm con plástico. Mezcle la mitad del helado de vainilla con la esencia de almendras en un cuenco; póngalo en el molde.
2. Remueva en un cuenco el helado de chocolate hasta que esté suave; extiéndalo sobre el helado de vainilla y meta el molde en el congelador hasta que tenga preparada la capa siguiente.
3. Mezcle el resto del helado de vainilla con las cerezas, los albaricoques, la piña y las almendras; extiéndalo sobre el helado de chocolate. Tape con plástico y métalo en el congelador 4 horas, o toda la noche, hasta que esté bien firme. Sírvalo en rebanadas.



Parfait de vainilla y caramelo

Preparación: 20 min
Cocción: 10 min
Raciones: 4



90 g de mantequilla
¾ de taza de azúcar morena
⅔ de taza de nata líquida
½ litro de helado de vainilla
100 g de bolitas de galleta cubiertas de chocolate, partidas por la mitad

1. Caliente la mantequilla en una cazo mediano de fondo grueso. Agregue el azúcar y remueva a fuego lento, sin que llegue a hervir, hasta que se disuelva. Suba el fuego y deje cocer a fuego lento 3 minutos, hasta que se dore. Retire del fuego y deje que la mezcla se enfríe un poco. Añada la nata y deje enfriar bien; bata la mezcla hasta que quede suave.
2. Ponga en capas el helado, las bolitas de chocolate y la salsa de caramelo en cuatro copas altas de helado; ponga encima unas cuantas bolitas y sirva enseguida.

Parfait de fresas y malvavisco

Preparación: 15 min + 3 h en la nevera
Cocción: ninguna
Raciones: 6



1 paquete de 85 g de gelatina con sabor a fresa
2 tazas de agua hirviendo
250 g de fresas pequeñas, en trozos
½ litro de helado de vainilla
100 g de dulces de malvavisco blancos o rosas, cortados por la mitad
nata montada para decorar
6 fresas enteras, extra

1. Remueva los cristales de gelatina en un cuenco con el agua hirviendo hasta que se disuelva; métala en la nevera hasta que se cuaje.
2. Bata en la batidora la mitad de las fresas durante 30 segundos.
3. Ponga por capas en seis copas altas de helado el helado, la gelatina, el resto de las fresas troceadas, los dulces de malvavisco y el puré de fresa. Decore con nata montada y las fresas enteras.

De arriba abajo y de izquierda a derecha: Parfait de fresas y malvavisco, Parfait de vainilla y caramelo y Cassata

Parfait de choclate y Kahlua

Preparación: 15 min
Cocción: ninguna
Raciones: 4



125 g de galletas de nata con chocolate y vainilla
2 cucharadas de Kahlua
½ litro de helado de chocolate
1 taza de nata, montada
⅓ de taza de puntos de chocolate

1. Ponga a remojar las galletas con el Kahlua en un cuenco durante 5 minutos.
2. En cuatro copas de helado altas, ponga en capas alternas las galletas remojadas, la nata montada y los puntos de chocolate, terminando con nata montada y unos puntos de chocolate. Sirva.

Parfait de café y galletas crujientes de cacahuete

Preparación: 40 min + tiempo en el congelador
Cocción: 15 min
Raciones: 8

1 taza de azúcar refinada
⅓ de taza de agua
2 tazas de leche
½ taza de azúcar refinada, extra
6 yemas de huevo
1 cucharada de café soluble
1 cucharadita de agua
2½ tazas de nata líquida
3 galletas, de 40 g cada una, crujientes de cacahuete tostado cubierto de chocolate, en trozos grandes

1. Ponga el azúcar con el agua en un cazo y remueva a fuego lento, sin que hierva, hasta que se disuelva; humedezca con un poco de agua las paredes del cazo para disolver los cristales de azúcar que queden enteros. Lleve a ebullición, baje el fuego y deje cocer a fuego lento sin remover durante 4 minutos, o hasta conseguir un caramelo líquido dorado. Retire el cazo del fuego, déjelo enfriar un poco y agregue la leche removiéndola bien. Ponga de nuevo el cazo al fuego y remueva hasta disolver el caramelo.
2. Forre un molde rectangular de 15x24 cm con plástico transparente. En un cuenco resistente al calor, bata el azúcar extra con las yemas; agregue la mezcla de leche y caramelo y el café desleído en el agua. Ponga el cuenco al baño María y remueva hasta que la mezcla se espese y se quede pegada al dorso de la cuchara.
3. Enfríe la mezcla y añádale la nata. Vierta esta mezcla en un molde bajo grande y congélela hasta que empiece a endurecerse. Pásela luego a un cuenco grande y bátala con la batidora de varillas hasta que quede ligera y esponjosa. Póngala de nuevo en el molde y vuelva a meterla en el congelador hasta que esté firme. Vuélvala a batir hasta que quede otra vez esponjosa; incorpore bien las galletas troceadas y extienda esta preparación en el molde rectangular. Métalo en el congelador hasta que quede firme. Si utiliza una heladora eléctrica, añada la galleta antes de batir la mezcla. Córtela en rebanadas para servirla y adorne con trozos de caramelo.

Parfait de melocotón, nata y natillas

Preparación: 10 min
Cocción: ninguna
Raciones: 4



1 lata de 425 g de melocotón en almíbar en trozos, escurridos y picados
6 cucharaditas de licor de melocotón
½ litro de helado de vainilla
1½ tazas de natillas de vainilla
½ taza de nata, montada
2 cucharadas de almendras fileteadas tostadas

1. Ponga a remojar los trozos de melocotón con el licor en un cuenco durante 5 minutos.

Desde arriba: Parfait de chocolate y Kahlua, Parfait de nata y natillas y Parfait de café y galletas crujientes de cacahuete

2. Disponga por capas en cuatro copas anchas de cristal el helado, los trozos de melocotón y las natillas; ponga la nata encima y esparza las almendras. Sirva las copas inmediatamente.

Nota: puede añadir gelatina de naranja; deslíe un paquete de 85 g y cuando esté cuajada, córtela en trocitos.

Índice

